ette dei barmen più celebri e prestigiosi,
per-esclusivi noti finora
chi fortunati: ecco il tema del volume.
v'insegnerà le arti più raffinate
e deliziose bevande.
con l'ABC: come scegliere i bicchieri,
corre veramente al vostro bar,
nta esperti assaggiatori.
i suggerimenti
azione dei drinks più adatti
e occasione:
ntro il freddo, quelli contro il caldo,
ssici» francesi, le bibite per gli astemi,
evande un po' più birichine
s'annunzia una serata a due veramente «speciale»...
utile
ro che amano le serate in casa in buona compagnia.
damentale per chi usa ogni tanto
pri pensieri amabilmente in uno **shaker...**

D.

8301

Selow Disth
Luciano Imbriani

il grande libro dei COCKTAILS

dve

il grande libro dei cocktails

Selow Disth
Luciano Imbriani

DE VECCHI EDITORE



IL GRANDE LIBRO
DEI COCKTAILS

Selow Disth - Luciano Imbriani

IL GRANDE LIBRO DEI COCKTAILS

Giovanni De Vecchi Editore - Milano

Disegni di Salvatore Cibelli

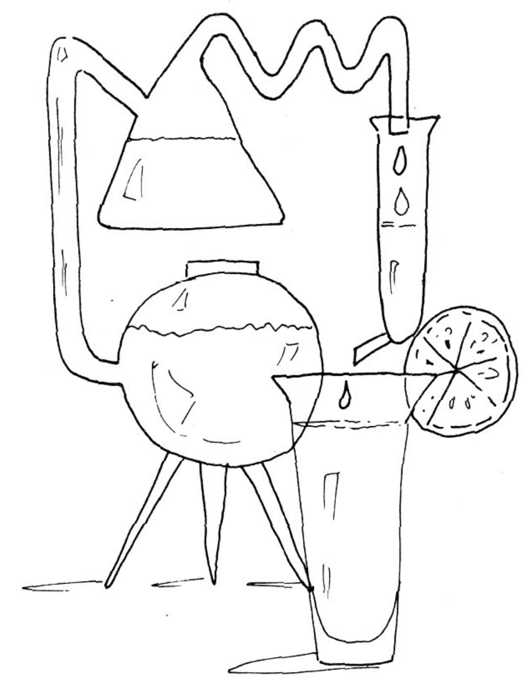
Introduzione

C'è un antico sistema, sempre valido, per conquistarsi la simpatia di un ospite, per quanto possa essere scorbutico o nervoso: lasciatelo parlare a ruota libera, senza interromperlo mai, qualsiasi sciocchezza possa dire. Se l'ospite è timido o taciturno, il sistema migliore è quello di ricorrere agli infallibili rimedi dell'alchimia da salotto: è la vostra ultima carta, ma non vi tradirà mai. Offritegli un buon cocktail, servito con maestria e dosato con sapienza.
Voi forse non immaginate quanto si accorcino le distanze fra noi e gli altri dopo un buon *Manhattan*; ogni muro cade al cospetto di un *Alexander*; la diffidenza si scioglie come neve al sole se offrite un *Bloody Mary*; riuscirete a conquistare la simpatia della gente preparando un *Bronx* o un *Havana*. "Bevi che ti passa" sarà la vostra parola d'ordine, e sarete un perfetto anfitrione se saprete addentrarvi nei misteri della nostra alchimia.
"Invitare qualcuno — ha scritto Brillat-Savarin ne *La physiologie du goût* — significa preoccuparsi che l'ospite sia felice finché rimane sotto il nostro tetto."
L'alcool, ricordiamolo, è anche un alimento; naturalmente se esso viene ingerito puro, o poco diluito, s'introduce nel corpo solo del comburente e non del combustibile. In altre parole, il metabolismo avviene a spese delle riserve dell'organismo senza alcun apporto di sostanze nutrienti.
Insomma, bisogna saper bere con intelligenza. E lo scopo di questo libro, che ci auguriamo possa essere giudicato sufficientemente esauriente, è proprio di aiutare a bere con intelligenza.
È bene inoltre ricordare che a favore degli alcolici si schiera la maggioranza dei medici, secondo i quali la dose salutare di alcool da ingerire quotidianamente è di sessanta ml (imparino gli astemi!), pari a tre quinti di litro di vino più una dose di liquore, oppure due quinti di litro di vino, una dose di liquore e un aperitivo.
Ma a questo punto dobbiamo consigliare di non dimenticare — per essere in grado di apprezzare sempre i veri piaceri di Bacco — quella straordinaria dote che è la misura.
Mai, quindi, alzare troppe volte il gomito!
Fatta quest'ultima raccomandazione, alziamo dunque tutti insieme il calice e brindiamo così, allegramente: Cin-cin! Prosit! Skool! Hurrah!

Un nome magico
Storia e leggenda del cocktail

Cock in inglese significa gallo e *tail* vuol dire coda. Per conseguenza, malgrado tutte le fantasie che sono corse intorno a questa definizione, la traduzione letterale rimane: *Coda di gallo.* E passiamo adesso alle varie interpretazioni, che, a dire il vero, non sono poche (e ogni tanto ne salta fuori qualcuna nuova).
L'origine di questo nome, secondo una versione francese raccolta da J. M. Gotarda, risale sicuramente al XVIII secolo. A quell'epoca, i combattimenti di galli erano passatempo comune in Gran Bretagna; l'usanza, successivamente abbandonata, passò nell'America Latina e quindi nella parte meridionale degli Stati Uniti. Per rendere più forti e aggressivi questi galli veniva loro somministrata dagli organizzatori una miscela a base di alcool che li rendeva furiosi. Questo sistema – che ricorda la drogatura dei cavalli negli ippodromi – trasformava letteralmente i poveri pennuti. Faceva persino risplendere le piume della loro coda dovuta all'essudazione provocata dai... fumi dell'alcool.
Naturalmente, esistono un sacco di altre spiegazioni. E ne raccogliamo alcune per dovere di cronisti, dato che il nome di cocktail è ormai talmente conosciuto in ogni parte del globo, da non aver nemmeno bisogno di spiegazioni, se non per una ricerca filologica.
Per esempio, nell'America Latina si racconta che l'equipaggio di un bastimento inglese, sbarcato nel golfo del Messico, scoprì a Vera Cruz una bevanda locale molto forte che si otteneva mescolando diverse qualità di alcolici e agitandoli con una lunga piuma di gallo. I navigatori apprezzarono talmente questa eccitante e afrodisiaca miscela che la chiamarono "cocktail" il nome magico che, con il succedersi dei tempi, fu utilizzato per definire tutte le bevande composte con diversi ingredienti, i principali dei quali a base di liquore.
Un'altra leggenda, anch'essa di provenienza francese, parla di un ristoratore americano e della sua graziosa figliola, follemente innamorata di un ufficiale uscitó dall'accademia di West Point. Quest'amore, nato all'improvviso, dava maledettamente fastidio al padre che cercò di contrastarlo in tutti i modi, con le buone e con le cattive.
Un brutto giorno, il ristoratore perdette il suo gallo da combattimento di cui andava fiero perché gli aveva fatto vincere numerosi trofei. Poteva essere una fuga

o un furto perché questi animali erano molto contesi. Passarono alcuni giorni ma, malgrado le ricerche, il taverniere non riuscì a scoprire traccia del suo campione. Si sentiva così triste e abbattuto che sembrava fosse rimasto vedovo di punto in bianco di una moglie giovane e bella; così, nel momento di maggior disperazione si decise a offrire una straordinaria ricompensa a chi lo avesse aiutato a ritrovare il suo fiero gallo da combattimento. Così si lasciò andare a dire: «Sì, gli concederei in sposa perfino mia figlia».
Non aveva fatto in tempo a pronunciare quella frase che di botto comparve l'ufficiale con il gallo sotto la manica gallonata. «Ecco, caro John, ho appena adesso trovato il vostro gallo qui davanti alla porta».
In realtà egli lo aveva nascosto per cercare di ottenere il permesso alle sospirate nozze con la sua languida innamorata. Tutta la cittadina commentò a lungo questo straordinario avvenimento e per ricordare l'avventura i frequentatori del locale diedero il nome di "coda di gallo" alle curiose miscele che il bizzarro barman d'avanguardia serviva ai clienti nel bar del suo alberghetto. Qualunque sia l'origine reale di questo nome, che non accenna a tramontare e a subire l'influsso delle mode, da quando sono stati distillati i primi liquori dai frutti ricavati da varie piante, ci si è sempre provati a mescolarli per tentare di esaltarne il sapore, ravvivandone al tempo stesso i colori per rendere sempre più attraenti le varie bevande.
I Romani misero in voga, tanto per fare un esempio, l'*hydromeli* (vino cotto e mescolato con miele) che essi proponevano come aperitivo. L'usanza passò poi nelle Gallie e arrivò in Bretagna dove la si conserva tuttora.
Ma fu durante il Medio Evo e poi nel Rinascimento che le miscele a base di liquori e di vini furono innalzate al rango di opera d'arte, di cui se ne occupavano i maestri cerimonieri delle varie corti. Caterina de' Medici, regina di Francia, fu considerata una delle maggiori esperte in materia. Ella aveva imparato dai suoi cantinieri, detti allora *cellieri*, le segrete metamorfosi dell'acquavite della quale si andavano delineando le virtù medicinali mescolandola a decotti d'erbe e usandola per scopi terapeutici, stomatici e digestivi. L'enogastronomia veniva così delineandosi, attraverso gli studi e le esperienze di vari alchimisti, botanici e viticultori.
Sembra che sia stato Girolamo Savonarola a inventare l'*aqua ardens composita*, miscuglio sapiente di essenze vegetali, di profumi e di acquavite tratta dal vino *Vermiglio*, molto apprezzata dalla nobiltà fiorentina e poi esportata con molto successo in Francia.
Che l'origine di preparare i moderni cocktails sia di estrazione anglosassone sembra però dimostrata dal fatto che, nel luglio del 1806, il giornale inglese *The Balance* pubblicò in proposito una nota esplicativa definendo il cocktail una "bevanda stimolante, composta di diverse sostanze alcoliche alle quali viene aggiunto dello zucchero, dell'acqua e del bitter". Secondo tale testo la dizione più antica e popolare di quel cocktail era *Bittered sling*.
Paolo Monelli, scrittore tanto colto quanto ben documentato, racconta che quando arrivò a New Orleans, invece di andare a sentire Louis Armstrong, impegnato in una serie di concerti rievocativi degli inizi leggendari della musica americana, seguì il suggerimento di un barman e andò al numero 437 della Royal Street. Racconta: "... e trovai una casetta dell'Ottocento su cui era ellitticamente scritto: *The cocktail is born*". In questa storica casetta aveva abitato un certo Antoine Peychaud, di professione farmacista, che aveva l'abitudine di offrire ai membri della loggia massonica cui apparteneva una bevanda preparata secondo una formula appresa nella sua isola natale, San Domingo. Si trattava di una mistura a base di marc, cognac, zucchero e altre droghe. Per misurare gli ingredienti della bevanda, da buon farmacista, si serviva di un *cocquetier*.
Sembra che la mistura del farmacista di New Orleans sia stata dapprima chiamata *cocquetier* e poiché era molto richiesta non solo dai "fratelli", ma da tutta la clientela, in un secondo tempo, per deformazione, avrebbe assunto il nome di cocktail. Il cocktail, secondo varie versioni è dunque di origine inglese o americana, con qualche influsso francese. Il Larousse così spiega: "*un mélange de boissons alcoliques, de sirop e de glace*". (Un miscuglio di bevande alcoliche, di sciroppo e di ghiaccio).
Questo "miscuglio" così incerto e fluido, può indifferentemente aver avuto inizio dai banchetti di Trimalcione, dalla corte fiorentina dei Medici o dal Re Sole, Luigi XIV, che costituì la confraternita dei *Limonadiers*, fabbricanti di bibite, cui seguirono poi gli *Anysetiers* e altre corporazioni bibaci. Prima di codificarlo passarono però molti anni.
Fra le pubblicazioni dell'epoca moderna va ricordata quella del Torelli, famoso barman parigino di origine italiana che, nel 1927, pubblicò la sua opera *900 recettes de cocktail* alla quale gli inglesi contrapposero, nel 1931, il *The Savoy Cocktail*.
Va ricordato che le regole per la composizione dei cocktails sono sempre state precise. E se si accoglie la tesi del Monelli che il primo ad applicarle fu un farmacista, ci si può rendere conto che non si può procedere, nell'arte di miscelare gli alcolici, a spanne.
L'attore John Barrymore, famoso per le sue interpretazioni e per il suo ostentato gusto per i cocktails, quando invitava qualche impresario al bar, esclamava: «Venga con me dal professore di matematica». Intendeva segnalare la meticolosità con cui i suoi barman di fiducia gli preparavano le bevande.



I liquori di tutto il mondo

In ogni luogo del mondo, anche nel più recondito e sperduto, accanto alle tradizioni, agli usi e ai costumi, si tramandano le ricette di caratteristici liquori locali.
"Dimmi cosa bevi e ti dirò chi sei" è il proverbio di ogni buon barman.
I suddetti liquori, infatti, sono diversi da posto a posto, perché sono ottenuti dalla fermentazione di ingredienti diversi, o magari dagli stessi elementi, ma con tecniche di estrazione e di invecchiamento differenti; comunque il loro gusto, la loro gradazione alcolica e il loro aroma non sono mai gli stessi.
Per elencare i liquori di tutto il mondo occorrerebbe quindi una vera enciclopedia, ma sarebbe un lavoro inutile, perché la maggior parte di questi prodotti non supera i confini dei paesi d'origine, non essendo in grado di soddisfare palati raffinati. In questo capitolo vi elenchiamo i liquori più noti, i migliori, quelli che potreste usare con sicurezza nella preparazione dei vostri cocktails.

Aguardiente
Liquore ottenuto dall'aloe maqui, tipico prodotto messicano.

Angelica
Liquore ottenuto da varie erbe, tra cui principalmente l'angelica.

Angostura
Bitter a base di rum, erbe aromatiche e varie radici.

Anisette
Liquore ottenuto dall'anice.

Apple brandy
Liquore ottenuto dalla successiva distillazione del sidro di mele.

Apricot brandy
Si ottiene con brandy e albicocche.

Araki
Liquore estratto dai datteri.

Armagnac
Acquavite di uve prodotta nella omonima regione francese.

Arrak
Liquore distillato dal riso e dalla canna da zucchero.

Assenzio
Liquore ottenuto dalla distillazione dell'*Artemisia absinthium* a cui si aggiungono radice di angelica, finocchio, anice, liquirizia e qualche altra erba.

Aurum
Questo liquore abruzzese si ottiene con acquavite di vini pregiati e infuso di arance, dopo opportuno invecchiamento in fusti di legno pregiato. Fu il poeta Gabriele d'Annunzio a dargli il nome. L'*aurum* si serve fuori pasto, di pomeriggio o di sera.

Bénédictine
Liquore a base di erbe, prodotto in Francia dai monaci benedettini di Fécamp.

Bitter
Bevanda alcolica generalmente amara ricavata da diverse erbe e variamente aromatizzata.

Blackberry
Liquore ottenuto con brandy e more.

Brandy
Si ottiene dalla distillazione di vino sano e genuino, più o meno lo stesso metodo usato per il cognac. È infatti il "cognac" di produzione nazionale.
L'Italia produce ottimi brandy, molto diffusi sul mercato interno ed esportati in larga misura all'estero. I requisiti prescritti per il brandy, che deve essere invecchiato almeno un anno in fusti di legno, sono il grado alcolico, il gusto ed il contenuto in impurezze. Può essere aromatizzato con truciolo di quercia o con altre sostanze vegetali innocue. Se l'invecchiamento, effettuato in condizioni ambientali favorevoli, viene protratto per 4-5 anni si ottiene un distillato di maggior pregio. Può anche essere invecchiato con profitto per 4-6-8-10 o 12 anni.
Di rilievo i brandy spagnoli e tedeschi, in gara di emulazione con gli italiani e con il cognac.

Calvados
Distillato di sidro di mele.

Cascarilla
Liquore ottenuto dai frutti di cassia.

Cha
Liquore ottenuto per fermentazione della linfa della palma tipico prodotto cinese.

Chartreuse
È uno dei liquori più conosciuti ed è stato creato anticamente dai frati certosini, vicino all'eremo di Sant'Ugo, presso Grenoble, quando quel luogo si chiamava Carturissium.
La Chartreuse si presenta in tre tonalità di colore principali: gialla, verde e incolore, doppiamente distillata.
Nella composizione della Chartreuse entrano almeno una ventina di erbe, dal genepì ai semi di angelica, dall'issopo al timo serpillo, dalla maggiorana alle radici di angelica.
Si beve liscia, anche come aperitivo, e può entrare nella preparazione di numerosi cocktails e long-drinks.

Cherry brandy
Si produce mediante distillazione del succo delle ciliege o marasche.
A seconda della qualità delle ciliege e dei sistemi di lavorazione, lo cherry può essere più o meno dolce.
Si può servire liscio, preferibilmente nel pomeriggio o la sera, oppure come complemento di numerosi cocktails.

Chica
Acquavite di vinacce.

Cognac
Deriva dalla sapiente distillazione di alcuni vini nel dipartimento della Charen-

te e della Charente-Maritime, tra l'estuario della Gironda e il porto de La Rochelle, nella parte Est della Francia. La produzione risale al Seicento e continua tuttora con metodi tradizionali. Le zone prescritte per il prelievo delle uve per vino sono sette: Bon Bois, Grande Champagne, Petite Champagne, Borderies, Fine Bois, Bois Ordinaires e Bois à Terroir.
L'affinamento del cognac viene ottenuto in botti di rovere, provenienti dalle foreste del Limousine, che conferiscono una colorazione ambrata ed un aroma particolare. La degustazione del cognac è simile a quella del brandy, così come il suo impiego nelle bevande miscelate.

Cointreau
Liquore a base di cognac e arance.

Cordial
Liquore ottenuto con acqueviti e varie sostanze aromatiche.

Crème
Liquore ad alto contenuto zuccherino e ad alta densità. È estratto, a seconda dei casi, da ananas, semi di cacao e di vaniglia, caffè, menta, mandarini, mandorle, banane, sedano, tè, lamponi, ribes, fragole e da molti altri prodotti.

Curaçao
Liquore piuttosto dolce e con l'aroma di arancia, tipico prodotto dei Caraibi.

Drambuie
Sconfitto in battaglia, Carlo Edoardo d'Inghilterra, soprannominato "Bonnie prince Charlie", nel 1745 si rifugiò in un'isola delle Ebridi dove venne ospitato da una nobile famiglia di Strathaird. In cambio dell'ospitalità egli lasciò a questa nobile famiglia la ricetta segreta del Drambuie, fatto con whisky scozzese, miele e varie droghe.
Il nome della bevanda deriva dall'antico gaelico *An dram buidesch* che letteralmente significa: la bibita che soddisfa. Può essere bevuta liscia o con ghiaccio. È usata come ingrediente di cocktails e di long-drinks.

Dubonnet
Aperitivo a base di vino cotto.

Feu de vie
Acquavite di vinaccia.

Finkel
Acquavite ricavata dalle patate.

Genièvre
Liquore di ginepro di fabbricazione francese.

Gentiane
Liquore prodotto con genziana.

Gin
(Vedere capitolo a parte).

Gold liqueur
Acquavite di erica, cedro e limoncino.

Grand Marnier
Il Grand Marnier, assai noto, si ottiene dal cognac invecchiato con aggiunta di essenza di arancia amara o dolce. Il nome "Marnier" deriva dal fiume Marna. Richiede un lungo invecchiamento in botti di quercia stagionata.
È indicato come digestivo.

Grappa
Il nome deriva probabilmente da *graspa* perché la grappa si ottiene dalla distillazione delle vinacce (o "graspe", in veneto).
Le vinacce, possibilmente morbide, di prima qualità, vengono messe a fermentare; il ricavato viene distillato due volte, senza aggiunta di altri ingredienti. Nelle bottiglie a volte viene introdotto un rametto di ruta (grappa alla ruta) o di altre erbe, come la genziana o il timo. Esistono altre varianti, con l'aggiunta di altri ingredienti, e sono tipici prodotti italiani, come la grappa "al miele" e quella "all'arancia".
La grappa di qualità pregiata è, di solito, di provenienza piemonese, veneta o friulana.
Normalmente la grappa si serve liscia, in bicchierini come forte digestivo. Viene attualmente impiegata per la preparazione di cocktails, prevalentemente digestivi.

Kawa
Distillato dalle radici della pianta del pepe.

Kirsch
È originario della zona di Schwyz, in Svizzera. Deriva da ciliege particolarmente piccole e profumate che vengono private del gambo, torchiate e pestate; lasciate fermentare si distillano in un secondo tempo e si conserva l'acquavite ottenuta in damigiane di vetro, o botti di rovere. Notevole è il kirsch prodotto in alcune zone della Jugoslavia.
Bevuto liscio è un ottimo digestivo, ma ha diverse applicazioni anche in cucina. Si impiega anche nei cocktails, specie quelli digestivi.

Kümmel
È un liquore particolarmente adatto alla pasticceria. Incolore, si riconosce per il forte aroma di semi di comino, cui vengono aggiunti il coriandolo e il finocchio.
Non viene più usato come digestivo, ma adoperato solo per aromatizzare i dolci.

Kvas
Distillato della segale, è un tipico prodotto russo.

Latte di mandorle
Serve per preparare bibite dissetanti e si ottiene dalle mandorle pestate di pesca, di albicocca, di ciliegia e di prugna, con aggiunta di zucchero e acqua di cedro.

Mandarinetto
Liquore al mandarino.

Maraschino
La base per la produzione del maraschino è costituita dai noccioli pestati delle ciliege marasche. Si aggiungono poi: mais, cannella, chiodi di garofano e alcool a forte gradazione.
Si beve liscio e si usa anche per aromatizzare i dolci a base di frutta.

Marc
In pratica, è la grappa francese poiché si ottiene dalle vinacce. La sua origine è però veneta e venne fabbricato per la prima volta dai Burgundi nell'alto Veneto. Poi i Burgundi approdarono in Borgogna e usarono le buone vinacce di quei vigneti già celebri.
L'acquavite bidistillata viene poi aromatizzata con scorze di arancia e semi di comino. Esistono diverse versioni del marc; quella più dolce e leggera si ottiene con aggiunta di zucchero.
Il marc è considerato un buon digestivo.

Mazarine
Liquore ottenuto da un infuso di varie erbe.

Mazato
Distillato di granoturco, tipico prodotto peruviano.

Menta
Qualcuno sostiene che l'infuso di erba menta sia stato prodotto per la prima volta da una tribù di pellirossa, i Cheyenne, che attribuivano a questo liquore virtù magiche. Ma una bevanda dissetante a base di menta era conosciuta anche nel Medio Evo.
Si preparava con l'olio di menta piperita, aggiunta di zucchero, acqua e alcool.
La menta è un ottimo dissetante che può essere bevuto liscio o allungato con acqua.

Mescal
Distillato di aloe e agave.

Nocino
Il nocino è un liquore che viene tradizionalmente preparato in casa, tipico dell'Emilia e del Veneto, con noci fresche, zúcchero, acqua, chiodi di garofano, cannella e limone.
Viene considerato un buon digestivo.

Ojèn
Liquore all'anice.

Orange brandy
Liquore ottenuto con brandy e arance.

Parfait Amour
Liquore dolce, di colore viola, usato esclusivamente per ritoccare i cocktails.

Peach brandy
Liquore ottenuto con brandy e pesche.

Pernod
Liquore dal caratteristico sapore d'anice, tipico prodotto francese.

Perry
Liquore ottenuto dalla distillazione del sidro di pere.

Prunelle
Acquavite di prugne.

Quince
Liquore a base di brandy e cognac.

Raki
Liquore a base di brandy e fichi, tipico prodotto dei paesi mediorientali.

Rum
Deriva dalla distillazione del succo fermentato della canna da zucchero e della melassa.
Elisabetta I d'Inghilterra era una grande estimatrice del rum dopo che glielo ebbe portato Francis Drake, reduce dalle sue imprese di pirateria marinara che arricchirono l'Inghilterra.
Il rum è presentato in numerose versioni. Entra molto spesso come base in succhi di frutta, spremute e sciroppi. Il più raffinato è il rum cubano. Si può bere liscio ma è preferibile usarlo per cocktails e long-drinks.

Sakè
Distillato di riso.

Sambuca
Questo liquore, pur con le sue alterne fortune, è di origine molto antica e sembra risalga ai tempi del console romano Furio Camillo. I principali ingredienti sono i semi di sambuco, i semi di anice, lo zucchero, l'acqua e l'acquavite. La sambuca "nigra" prevede gli stessi ingredienti ma con l'aggiunta di estratto di caffè concentrato.
La sambuca si beve preferibilmente liscia, o come ingrediente secondario di qualche cocktails.

Sassolino
Liquore a base di anice.

Schnaps
Acquavite di largo uso nei Paesi Bassi.

Sherry
Liquore a base di uva bianca, tipico prodotto andaluso.

Slivoviz
Acquavite di prugne.

Steinhager
Acquavite a forte gradazione alcolica a cui è aggiunto mosto di bacche di ginepro.

Strega
Tipico liquore prodotto a Benevento, con un nome di fantasia; si ottiene da acquavite aromatizzata con arancia e altre spezie.
Anche la ricetta di questo liquore è segreta, come quella di quasi tutti i più noti. Viene considerato un ottimo elisir e piace particolarmente a chi ama i gusti morbidi.
Va bevuto liscio, ma si può impiegare anche nei cocktails e nei long drinks.

Tequila
Distillato di agave.

Triple sec
Liquore dolce dal caratteristico sapore d'arancia.

Unicum
Liquore ottenuto da una complicata mistura di erbe e di radici.

Vermouth
Vino liquoroso a cui sono aggiunte numerose droghe. Si distingue principalmente in tre tipi: bianco, rosso e dry.

Vodka
Distillato di grano, patate, segala, barbabietole e maizena.

Whisky
(Vedere capitolo a parte.)

Wilhelmina
Acquavite di pere.

Zubrowka
Liquore a base di vodka ed erbe aromatiche.

Gli amari

La gamma degli amari è molto vasta e viene spesso aggiornata con nuove formule, seguendo i gusti del momento.
In Italia sono in distribuzione ottimi amari: Gambarotta, Lucano, Montenegro, Ramazzotti, Radis, Petrus Boonekamp, Amaro 18 Isolabella, Amaretto di Saronno, eccetera.
Anche le chine fanno parte della sezione degli amari ed assolvono alla doppia funzione di aperitivo e di digestivo.
Gli amari possono essere "puri" (come la genziana e la quassia), di tipo alcaloideo (come la china), aromatici (come l'arancio amaro e la crema di angelica che si fa con gli steli freschi di angelica), oppure mucillaginosi o salini.
Il meccanismo di azione degli amari, conosciuti fin dai tempi più antichi, è di natura nervosa e consiste nel sensibilizzare le papille gustative da cui partono gli stimoli riflessi che sono in grado di attivare le secrezioni gastriche. Anche il fernet ed altri tipi simili, fanno parte della categoria degli amari considerati "amarissimi", ma che sono benefici appunto per questa loro caratteristica.

Bitter Campari
È un amaro molto noto e considerato per le sue virtù stomatiche: valido come aperitivo e digestivo.

Il sapore è stabilito dal dosaggio e dalla qualità delle droghe impiegate. Fra le più caratteristiche, l'aloe socotrino, il calamaro aromatico, l'assenzio romano, il millefoglie, il coriandolo ed altri ingredienti, come le scorze di arancia amara. Si beve liscio o con una spruzzata di seltz, accompagnato da una buccia di limone. Entra nella composizione di numerosi cocktails e long-drinks.

Fernet
Il più noto in Italia è il Fernet Branca, inventato da Bernardino Branca nel 1845.
L'origine del nome sarebbe da attribuire al fatto che Bernardino usava mescolare gli elementi in fusione nella vasca, usando un ferro (fer) pulito (net) che poi si andava arroventando, ma è una versione fantasiosa. È più probabile che il fernet sia originario dell'Ungheria, il Paese europeo più ricco di medicinali e di erbe aromatiche. Si ottiene da una grande quantità di erbe varie che vengono messe a macerare nell'alcool a 90°, con successiva aggiunta di acqua. Il liquore comparve per la prima volta sotto il regno di Mattia Corvino verso la fine del Quattrocento. Si diffuse in Europa grazie alla propaganda del famoso medico ungherese dottor Stork. Poche gocce di fernet su una zolletta di zucchero o nel caffè come correzione "facilitano" la digestione favorita dall'aloe, dalla china, dal rabarbaro, dall'anice stellato e da altre erbe, come l'angelica, che l'amaro contiene. La ricetta è naturalmente segreta, anche se si possono individuare molti componenti.



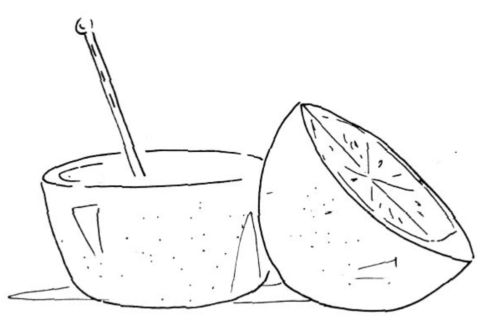
Le regole più importanti per miscelare

Quelli che abbiamo elencato nel capitolo precedente sono tutti liquori che si usano per i cocktails, ma sono così numerosi che nasce spontanea una domanda: «È possibile avere un bar così fornito?». Ovviamente no, nessuno, nemmeno il barman più attrezzato, può avere sempre a disposizione un così grande numero di liquori diversi, e tanto meno chi ha solo intenzione di organizzarsi un piccolo bar in casa. Oltre tutto, ciò sarebbe molto dispendioso.
Vi elenchiamo qui di seguito i prodotti più usati, quelli che con maggior frequenza ricorrono nelle formule dei cocktails: incominciate con questi, poi vi procurerete via via qualche nuova bottiglia.

- Bitter
- Cherry brandy
- Cognac
- Cointreau
- Curaçao
- Gin
- Grappa
- Pernod
- Rum
- Vermouth (bianco, rosso e dry)
- Vodka
- Whisky

Vediamo ora come si distinguono gli ingredienti che intervengono nella composizione dei cocktails. Ci sono "basi" e "correttori"; le prime costituiscono il "corpo" della bevanda, i secondi intervengono a modificare il gusto, l'aroma e il colore delle precedenti. Gli ingredienti che costituiscono la "base" sono, in genere, il whisky, il gin, il cognac, la vodka, il rum. Non sono quasi mai "basi" la grappa e il gin olandese. I "correttori" sono prevalentemente i liquori dolci, i vermouth, gli amari, gli sciroppi e i succhi di frutta. Ricapitolando, possiamo dire che la "base" dà al cocktail la consistenza alcolica, mentre i "correttori" — liquori di spiccata personalità ma, in genere, di grado alcolico non elevato — costituiscono l'agente aromatizzante. Il colore è spesso modificato con l'intervento di bitter.
Queste sono regole cui il principiante dovrà scrupolosamente attenersi, qualora voglia cimentarsi come "inventore" di nuovi cocktails; è consentita però qualche deroga, per particolari bibite che troverete, comunque, tra le nostre ricette. Il cocktail deve essere anche profumato; in ciò giocano, come fattori preponderanti, oltre la qualità degli in-

gredienti, gli elementi decorativi con cui si ornano i bicchieri.
Il colore della mistura spesso è scelto ad arte, in contrasto con il sapore e l'aroma, per suscitare una reazione di sorpresa e accrescere il piacere della degustazione.
Lo shaker e il mixer, di cui parleremo più avanti, sono due attrezzi completamente diversi. Il primo va usato quando i liquidi da mescolare sono di alta densità, opachi, e occorra agitarli molto per amalgamarli bene; il secondo, usato per i liquidi meno viscosi e più trasparenti, dà modo di ottenere drinks dai colori brillanti. Lo shaker — che va adoperato con forza ma senza scosse eccessive — si usa in questo modo: si agita un attimo con energia, si lascia riposare la miscela per qualche secondo, poi si riprende ad agitare, ma lentamente e a lungo. Se c'è qualcuno che sospetta che quest'ultimo suggerimento sia puramente coreografico, si sbaglia di grosso. Per il mixer vige la regola fondamentale di non scuotere mai la miscela, ma di mescolare lentamente con l'apposito cucchiaio. Una volta ultimato, il cocktail va versato nei bicchieri premendo il colino lungo i bordi del mixer, di modo che il ghiaccio non possa uscire. Spesso una miscela già sperimentata non riesce a causa della fretta: fate le cose con calma, ricordando che più si agita una mistura, meglio riesce. Solo l'operazione finale va eseguita velocemente: quando il cocktail sarà pronto, versatelo subito senza indugi dallo shaker o dal mixer negli appositi bicchieri. Nella stragrande maggioranza dei casi i cocktails devono essere serviti ghiacciati, per cui acquista notevole importanza l'uso appropriato e tempestivo del ghiaccio. Assicuratevi, a questo proposito, che sia cristallino, fatto con acqua assolutamente limpida e che non sia rimasto a lungo nel frigorifero. Non usatelo mai due volte per drinks diversi. Il ghiaccio sminuzzato o nevoso — richiesto per la preparazione di bibite poco alcoliche da servire in notevole quantità — non va mai usato quando si desidera preparare bevande ad alta concentrazione alcolica: il suo rapido scioglimento darebbe per risultato cocktails troppo diluiti e di nessun pregio.
Se i drinks vanno serviti freddi è consigliabile, prima di versarli, raffreddare i bicchieri lasciandoli per alcuni minuti nel frigorifero, o meglio ancora nel freezer. Se i bicchieri hanno lo stelo alto, difficilmente si correrà il rischio di scaldare il liquido con le mani, ma se ne sono privi occorrerà evitare il contatto diretto con la mano, ricorrendo all'uso di un tovagliolino.
Non dimenticate infine, realizzando i vostri cocktails, di versare — cosa di estrema importanza — prima gli ingredienti meno alcolici e poi man mano quelli a maggiore gradazione; di non usare mai lo stesso recipiente per due diversi tipi di bevande, senza averlo prima ben lavato; di non agitare mai liquidi effervescenti o gassati (i quali — champagne compreso — vanno sempre serviti freddi).



Ingredienti e attrezzi

Per fare le cose bene bisogna avere a portata di mano gli attrezzi adatti e gli ingredienti giusti. Per i cocktails questa regola vale più che mai; un neofita potrebbe ritenere che un semplice bicchiere sia sufficiente per mescolarvi i liquori, magari con l'aiuto di un semplice cucchiaino. Niente di più sbagliato: senza gli attrezzi giusti, il risultato potrebbe essere disastroso. Quando parliamo di shaker, oppure di mixer, non lo facciamo per dare una nota di colore snobistico alla preparazione di un drink, ma per precise esigenze dei liquidi che mescoliamo.
Bene, vediamo ora quello che ci vuole per preparare ogni tipo di cocktail. Cominciamo con gli ingredienti.
Innanzi tutto occorrono, ovviamente, i liquori: più vasto sarà il vostro bar, più ampia sarà la gamma dei cocktails che potrete offrirvi. Ai liquori si devono aggiungere gli sciroppi, nonché arance e limoni freschi — mai dimenticarli! — sale e pepe, cannella e noce moscata, zucchero (in polvere o liquido), bitter, angostura, Worcester Sauce, uova fresche, latte, succhi di frutta, ciuffi di menta, cubetti e cristalli di ghiaccio. Altri ingredienti sono usati più raramente, magari per un solo tipo di cocktail: ne troverete quindi notizia nelle singole ricette.
Esaminiamo ora gli attrezzi citandoli, per comodità di consultazione, in ordine alfabetico.

Apribottiglie. Ricordiamo che in queste cose la funzionalità è il requisito più importante: lasciate perdere le belle forme e badate al sodo. Cercate un apribottiglie che abbia un solido aggancio e un braccio non troppo corto.

Apriscatole. Il discorso è il medesimo: le cose migliori sono sempre le più semplici. Orientatevi verso i tipi a lama larga e manico robusto. Quelli elettrici sono molto pratici, ma piuttosto delicati: se li acquistate, non dimenticate di tenere di scorta uno di quelli tradizionali. A ogni modo, se la scatola che dovete aprire ha in dotazione il suo piccolo apriscatole, usate quello, è sicuramente più funzionale.

Bowl. In italiano "bowl" si traduce più o meno con "zuppiera", ma il termine inglese è universalmente accettato. Le più belle bowls sono d'argento o di cristallo, è consigliabile sceglierle piuttosto ampie, per i casi in cui occorra preparare,

anche in anticipo, bevande in notevole quantità, come per esempio per un cocktail-party con numerosi invitati. Non tutti i cocktails possono, comunque, essere preparati nella bowl; le più indicate sono le bevande chiamate *cup*, a base di vino (champagne compreso) e sidro. Al posto della bowl, a volte, si usa la caraffa.

Cavatappi. Deve essere solido, di facile e soprattutto rapido uso. La spirale in acciaio del cavatappi (la parte che deve penetrare nel sughero) deve essere sottile, mentre le spire, al contrario, devono essere larghe: ciò eviterà che il sughero si sbricioli, con tutti gli inconvenienti che è facile immaginare.

Colino. È un oggetto di forma circolare, con un alto bordo tutt'intorno. Dello stesso diametro del mixer, va posto sull'apertura di quest'ultimo, al quale si deve quindi adattare perfettamente per impedire, versando il liquido, la caduta del ghiaccio nel bicchiere.

Coltello. Badate che sia bene affilato, possibilmente con la lama seghettata (così gli agrumi si tagliano meglio). È bene usarlo in coppia con l'apposita base di legno, che costituirà un ottimo piano d'appoggio per ogni operazione di taglio, ed eviterà di rovinare altre superfici.

Contenitore per il ghiaccio. I più belli sono quelli d'argento o di cristallo. Molto pratici i termos in plastica che impediscono un troppo rapido scioglimento dei cubetti o dei cristalli. Tutti, comunque, devono essere abbastanza larghi e non vanno mai riempiti fino all'orlo.

Cucchiai. Ne occorrono diversi, di varie dimensioni e capacità. I più usati (anche la plastica va bene) hanno il manico di circa 18 centimetri e la coppa appiattita; servono solo per mescolare e non vanno mai lasciati nel bicchiere. Quelli più corti, invece, non si usano mai per mescolare ma, ad esempio, per aggiungere lo zucchero. Infine c'è quello da usare per la bowl, dal manico lunghissimo e dalla coppa larga e capiente: non va usato mai per mescolare, ma solo per riempire i bicchieri (in una sola volta, mai ripetere l'operazione per lo stesso bicchiere). Il cucchiaio per il ghiaccio, con la coppa a forellini, è ormai rarissimo, e a esso si preferisce la più comoda pinza.

Forchetta. Deve avere solo tre punte (oppure due, mai quattro), ragionevolmente affilate. La lunghezza del manico è bene si accordi con quella dei cucchiai.

Frullino. Può essere a mano o elettrico. Il secondo è senza dubbio da preferire, ma se si ha abbastanza pazienza anche l'altro può servire egregiamente. Tra la varietà dei tipi in commercio c'è solo l'imbarazzo della scelta.

Grattuge. Ne servono almeno due, di buon acciaio inossidabile e di piccole dimensioni (quella del formaggio non va bene). Una verrà adoperata esclusivamente per le scorze degli agrumi.

Misurino. È un contenitore di vetro dotato di una scala graduata per misurare i liquidi in dosi esatte, indispensabile onde evitare sgradite approssimazioni. Può essere di varie forme; preferite la più semplice, quella a cilindro. Anche le dimensioni sono variabili: i misurini più utili hanno la capacità di circa 300 grammi, ma potrete usarne anche di più grossi. Alcuni, di notevoli dimensioni, assomigliano a strani alambicchi chimici e possono costituire articoli da regalo molto decorativi.

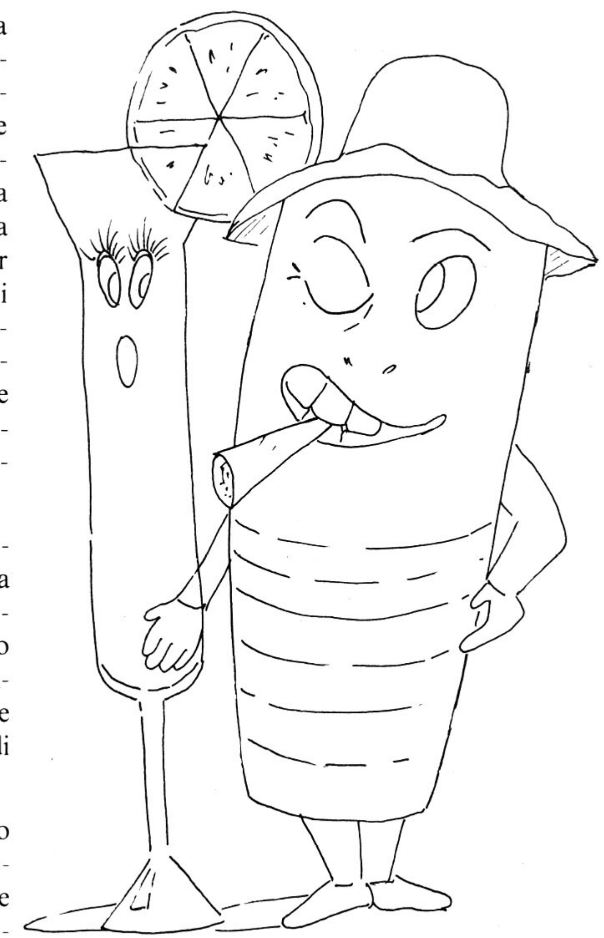
Mixer. Il tipo più nuovo e funzionale è in cristallo, a forma di anfora, con la parte superiore fatta in modo da impedire assolutamente che il ghiaccio trabocchi. Quelli comuni sono di forma più larga e assomigliano a grossi bicchieri. Tutti hanno in dotazione un lungo cucchiaio per mescolare, e alcuni anche un colino. È chiamato anche mixing glass.

Shaker. È in argento o *silver plate*, più raramente in cristallo. Oggi se ne trovano in commercio anche di plastica, ma non sono molto adatti. La capienza ottimale è di tre quarti di litro: minore potrebbe rivelarsi insufficiente, maggiore renderebbe l'attrezzo ingombrante. All'atto dell'acquisto assicuratevi della sua perfetta tenuta stagna: basta la minima imperfezione, la più piccola perdita per renderlo completamente inservibile. Gli shakers di metallo non vanno mai lasciati inattivi per lungo tempo: un inevitabile processo di ossidazione potrebbe bloccare l'uno all'altro i vari pezzi. Quindi, se non li usate, puliteli frequentemente: ciò eviterà ogni inconveniente.

Sifone. Serve a ottenere il seltz riempiendolo d'acqua e aggiungendo una bombolina di anidride carbonica. Volendo si può aggiungere anche un pizzico di sale per rendere il liquido più frizzante. Scegliete un sifone molto robusto e non adoperate più di una bombolina di anidride carbonica per volta.

Spremiagrumi. Il tipo classico, in vetro o cristallo, o quello formato da una piccola pressa metallica in cui si inserisce una metà dell'agrume, ottenendone immediatamente il succo mediante l'abbassamento di una leva.

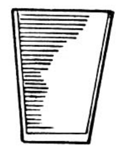
Tritaghiaccio. Anche di questo attrezzo esistono il tipo elettrico e quello a mano. Stavolta le preferenze vanno assolutamente al secondo, possibilmente molto robusto.

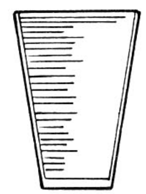


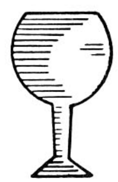
Importanza del bicchiere

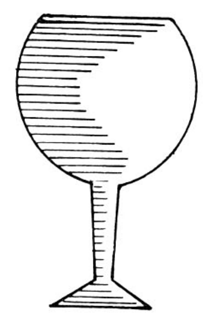
Una grande importanza nell'arte di servire le bevande miscelate o il vino, specie lo champagne e gli spumanti, va attribuita al bicchiere perché il colore, la forma, la materia di cui è composto, può influire positivamente o negativamente sulla degustazione.
Com'è noto, per poter veramente apprezzare un buon cocktail, uno sherry, un porto, un marsala, devono venire interessati tutti e cinque i sensi: dalla vista al tatto, all'olfatto, al gusto, perfino all'udito (quando si fa "cin-cin").
Fin dal momento in cui viene versato, un bevitore osserva attentamente il colore del cocktail e la sua presentazione, sia essa semplice, oppure "vestita", cioè con le decorazioni che stimolano al piacere di bere in compagnia.
Lo fa istintivamente perché già l'occhio manda stimoli ai centri nervosi del cervelletto che regolano le facoltà gustative.
Capita a volte di sentir dire durante un ricevimento: quel cocktail me lo bevo con gli occhi. È anche per questo che i barmen professionisti o gli amatori fanno a gara per studiare una scenografia intorno al bicchiere che possa sedurre di primo acchito la bella e sofisticata degustatrice, oppure il bevitore esigente e pignolo che rimette a posto le stecche dell'ombrellino di carta se le vede messe a sghimbescio.
Se il cocktail è chiaro e veramente fresco appanna il bicchiere delicatamente; se è rosso lo accende di variegati riflessi.
Ecco perché viene decisamente sconsigliato l'uso di bicchieri colorati per servire i cocktails, in quanto non si riuscirebbe a seguire la gamma dei colori e lo scopo andrebbe perduto.
La bevanda miscelata è basata sulla mescolanza di gusti più o meno alcolici, ma è variopinta. La "coda di gallo" va vista ed ammirata.
Qualcuno sostiene che la tradizione esige il bicchiere verde e fa riferimento ai preziosi cristalli di Boemia e ai bicchieri veneziani dei secoli più splendidi della Serenissima, maestra a tutta l'Europa nel convito.
Le moderne teorie di degustazione, però, si allontanano da questo modo di intendere il bicchiere come un oggetto di sfarzo e di eleganza decorativa per conferirgli doti di praticità.
È il bicchiere al servizio delle bevande miscelate e non viceversa. In altre parole, il contenitore può anche esprimersi ai massimi livelli della tecnica della cristal-


Bicchiere da cocktail


Bicchiere da whisky, chiamato "gotto"


"Tumbler", bicchierone da long-drink

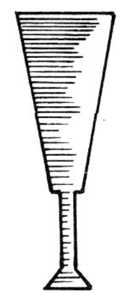

Bicchiere da cognac o da brandy


Bicchiere da cognac, usato anche per miscele di liquori e gelati

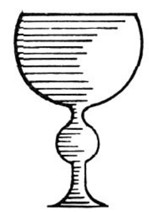
leria purché lasci campo al contenuto di mettere in vetrina le sue migliori doti.
Per quanto riguarda le sensazioni tattili, un conto è prendere in mano un bicchiere di cristallo o di vetro perfetto, un altro avvertire certe ruvidezze.
L'odorato fa sentire la sua importanza in un modo determinante quando si coglie il profumo di un vino. Ma anche il cocktail, dopo essere stato guardato, va percepito con l'olfatto per approfondirne le molteplici *nuances*, poiché gli aromi che lo compongono sono molto complessi. Per questo capitolo del rituale di chi sa bere bene, la forma dei bicchieri assume una importanza determinante e spiega il perché è stata scelta la tal misura piuttosto di un'altra.
Del suono dei bicchieri si interessò perfino il commediografo Carlo Goldoni. Egli descrisse il pittoresco *glo-glo*, ripristinato recentemente dai goriziani, in questo modo esatto: "una macchina di vetro composta di diverse palle che vanno diminuendo, separate da piccoli tubi, che finisce con un'apertura allungata, comodissima a presentarsi alla bocca... Il vino passando per le palle e per i tubi rende un suono armonioso, il che facendosi da tutti i convitati nello stesso tempo, questa molteplicità di suoni forma un nuovo e grazioso concerto".
Per gustare appieno un buon cocktail il bicchiere ideale resta quello di cristallo. Accettabile anche il mezzo cristallo. In ogni caso dovrebbe rispondere a questi requisiti: essere trasparente, incolore, possibilmente senza sfaccettature e sporgenze. Anche se questo può dare un dolore ai moderni maestri della tecnica vetraria ed ai più famosi designers, dovrebbe parimenti esser privo di motivi decorativi ornamentali, specie se troppo

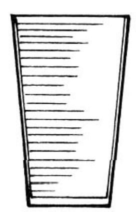
arzigogolati ed insistiti. Lo scopo è evidente.
Il colore è solo ammesso nel gambo di taluni bicchieri che servono per vini bianchi e vermouths.
Tipici quelli alsaziani con lo stelo verde.
Per la degustazione del vino la forma più armonica resta quella a calice, di indubbia razionalità. Specie nella brillantezza e nella purezza di un "cristallo al piombo", il vino può riflettere tutta la sua luce. Poiché esso va impugnato con lo stelo, ciò impedisce il contatto con la mano della parte sferoide evitando il pericolo di alterare la temperatura del vino.
Lo stesso discorso è valido per il cocktail, anche se il bicchiere da cocktail è di misura più piccola e di forma triangolare, più elegante, per motivi estetici e anche tenendo conto che la differenza media tra un vino e un cocktail è di circa 10 gradi alcolici. È naturale che, in questo secondo caso, bisogna considerevolmente ridurre la quantità per non mandare in "bambola" l'ospite.
Quando invece c'è bisogno di "scaldare" leggermente un vino, gli esperti prendono il calice nell'incavo dei palmi delle due mani congiunte quasi a voler far da chioccia al buon nettare che va portato, almeno, a temperatura ambiente.
La forma rotonda, con stelo, risulta ottima anche per un altro motivo. Permette un leggero movimento rotatorio per far meglio risaltare il "bouquet", insieme di odori, profumi, aromi, che è lento ad uscir fuori per imperfetta ossigenazione.
Per una degustazione a regola d'arte, ogni vino ed ogni cocktail richiedono il loro bicchiere. Questi sono i tipi dei bicchieri più conosciuti:


Bicchiere per vini e vermouths dolci


Bicchiere a forma allungata o "flûte"


Bicchiere per liquori dolci e per amari

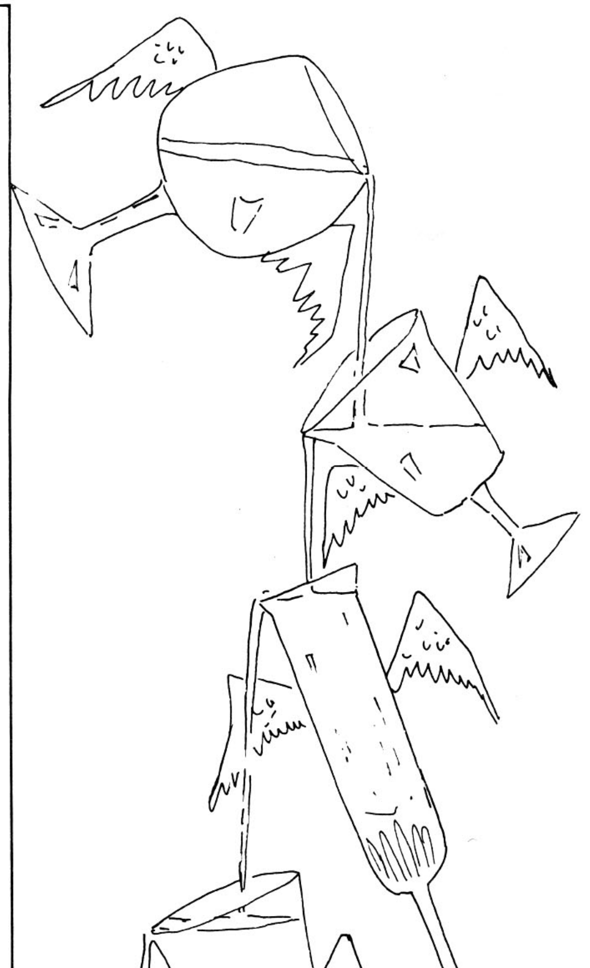

"Old fashion" per cocktails elaborati e decorati


Coppa grande o "bowl" per miscele a base di frutta o highballs

- Per vini spumanti, champagne, mousseux vari: calice a forma stretta ed allungata, tipo angelo o *flûte*.
- Per vini bianchi: forma a piccolo tulipano con stelo ben allungato. Se si tratta di vini bianchi aromatici si può proporre un bicchiere simile con curve più slanciate.
- Per vini rosati: bicchiere a tulipano aperto con stelo allungato.
- Per vini rossi di non grande impegno, forma a tulipano leggermente panciuto, con stelo equilibrato.
- Rossi di pregio: bicchiere a tulipano piuttosto panciuto.
- Rossi di eccezionale "bouquet": il tipo definito comunemente *ballon* di formato gigante.
- Vini aromatici del tipo spumante, molto profumati: tulipano schiacciato o tradizionale coppa (quella larga impropriamente usata un tempo per lo spumante e lo champagne).

L'elenco dei bicchieri — che abbiamo limitato ai tipi fondamentali — non si ferma qui. Per esempio, per lo sherry i produttori andalusi consigliano la piccola *copita*. Anche il porto ha le sue regole, richiedendo un tulipano molto allungato e cilindrico nella parte alta.
Per servire l'aperitivo, se si tratta di un cocktail, occorre il bicchiere di tipo classico, cioè a coppetta aperta dal profilo triangolare con stelo basso. Il cognac o il brandy richiedono il ballon da distillato di vino.
Una regola importante per la degustazione, esige che i bicchieri abbiano la stessa temperatura del cocktail. È per questo che molte volte i bicchieri da cocktail si tengono in frigorifero.
Insomma, "in vino veritas" ma anche nel bicchiere quante verità, quanti ammaestramenti. La duttilità e la versatilità del vetro tengono ormai banco da secoli.
Il compito della barman-lady o del barman-gentleman, infatti, non è solo quello di servire, ma anche quello di istruire l'ospite. Fa piacere richiedere un prodotto e vederselo servire perfettamente con la dovuta forma, nell'apposito bicchiere. Il cognac o il brandy, ad esempio, hanno delle esigenze ben precise. Non possono essere "maltrattati" e serviti come un semplice bicchiere d'acqua. L'aroma, il profumo e il colore sono elementi che si potranno valorizzare in pieno soltanto servendoli in quei caratteristici bicchieri chiamati *ballon da cognac*. È un esempio. Anche l'occhio vuole la sua parte, non dimentichiamolo. I bicchieri quindi assumono molta importanza per la riuscita del cocktail. L'invitato che non ha molta dimestichezza con il "come si deve servire" non si accorgerà di tante distinzioni: il barman deve però sempre pensare all'unico intenditore, a quello che da un momento all'altro può accostarsi al bar e desiderare che "quel" whisky sia servito in "quel" bicchiere appropriato.
Non lo dirà quasi mai, siamo d'accordo, ma se si vede servire qualche cosa che non gli va, potete giurare che presto o tardi vi criticherà, anche se avete proposto le vostre bevande con grande passione, senza badare a spese.
Come si spiega il successo di tante Case divenute famose per la loro "classe" nel servire durante i ricevimenti mondani?
Il bar in una casa di un certo livello deve essere dotato, in quantità corrispondente alle necessità previste, dei seguenti tipi di bicchieri:

- Bicchieri da cocktail classico (impiegato soprattutto nelle miscele secche).
- Bicchiere da whisky.
- Bicchiere da cognac o da brandy grande.
- Bicchiere da cognac o da brandy piccolo.
- Calice allungato (*flûte*) da champagne o spumante.
- Bicchiere da porto o marsala (adatto anche per i vermouth dolci).
- *Tumbler* tipico (di forma denominata "Delmonico" da un celebre locale di New York) che può essere usato per servire le bevande gasate.
- Bicchiere per liquori dolci.
- *Old fashion* (questo bicchiere può avere usi diversi nella preparazione di long drinks e per tutte le miscele per le quali occorra molto ghiaccio e una notevole quantità di liquido).
- Coppa (*bowl*) per le miscele alcoliche alle quali va aggiunta una proporzione notevole di frutta.





Cosa occorre per il bar in casa



Un tempo il bar in casa poteva esserci solo nelle dimore dei divi di Hollywood, dei "grandi" di Wall Street, delle miliardarie stile Barbara Hutton, con il codazzo dei loro mariti e amici per i *drinks* pre e post divorzio.
Poi l'usanza passò sulle sponde del Tevere, agli eroi di Cinecittà, Gassman e Tognazzi, alla Lollobrigida e alla svampita Sandra Milo.
Oggi un bar in casa è alla portata di tutti e il vero appassionato farà bene a costruirselo, magari rinunciando a un pezzo di antiquariato che costa molto di più ed è meno spettacolare.
La scelta del bancone del bar deve essere in relazione all'arredamento della stanza in cui andrà situato e alla disponibilità dello spazio.
Bisognerà individuare subito l'angolo dove piazzarlo affinché si possano effettuare tutti gli allacciamenti necessari (elettrici e idraulici). Quindi la scelta – anche in fase di trasformazione di ambiente – non dovrà essere affrettata ed è consigliabile ascoltare il parere dei tecnici delle Case costruttrici.
Di banconi-bar ve ne sono di ogni tipo: in acciaio inossidabile, alluminio, legno e così via. Importante è che si disponga di tutti gli accorgimenti atti al funzionamento di un bar. Quindi ecco un elenco delle parti essenziali:

- celle frigorifere speciali addossate alla parte interna del banco;
- bottiglieria incorporata per mantenere fredde le bevande di uso corrente che, per le loro caratteristiche (ad esempio i vermouth), devono essere sempre fresche (incavi, di solito);
- vassoio incorporato sopra una serpentina che trasporterà il freddo per mantenere freschi i bicchieri e le coppe che si debbono usare nel servizio;
- almeno una o due vasche per lavaggio e sciacquaggio;
- ripiani per appoggio utensileria e di manovra;
- scomparto per riporre momentaneamente le bottiglie vuote;
- scomparto per rifiuti (bucce d'arance, tappi, ecc.);
- vetrinette da esposizione;
- depuratore d'acqua.

Gli elementi che compaiono sul bancone-bar e sulla scaffalatura posteriore sono molti e tutti assai utili.
Ve ne segnaliamo alcuni, sempre in rapporto alle ambizioni del "barman-gentleman" o della "barman-lady" che si esibiscono in casa con lo stile di un professionista:

- macchina per il caffè (preferibilmente da sistemare nel retro-bar);
- apparecchio macina-caffè con dosatore incorporato (nel retro-bar);
- tritatutto, sbattitore;
- spremiagrumi elettrico;
- apparecchio tritaghiaccio;
- macchina per la produzione di cubetti di ghiaccio cristallino (che potrà essere applicata nel corpo del bancone o fatta piazzare a lato del bancone stesso o alle spalle del barman sotto la bottiglieria, se esiste lo spazio);
- zuccheriera da bancone;
- cucchiai lunghi per zuccheriera;
- lavabicchieri applicabile al lavello (preferibilmente da sistemare nel retro-bar);
- macchina per la conservazione a temperatura refrigerata di caffè, sciroppi e bevande;
- saturatore da banco per seltz.

Ovviamente ci troviamo di fronte a una quantità di oggetti indispensabili i quali dovranno essere sistemati o sulla parte posteriore del bancone-bar (alle spalle cioè del barman) o sul bancone stesso o in armadietti che possono essere fissati alla parete dietro al bancone-bar, di fianco, nell'angolo o nel retro-bar.
Tra questi apparecchi potrebbe essere spettacolare e interessante la macchina per la fabbricazione di gelati (con apparecchio e vaschetta contenitrici, preferibilmente da sistemare nel retro-bar) che non è difficile da far funzionare dopo le spiegazioni di rito e alcune prove di rodaggio.
Una volta installate le attrezzature fisse per un bar dell'ospitalità a livello familiare ma perfetto dal punto di vista tecnico, tale da suscitare, con l'invidia, il desiderio di tornare come ospiti, questi sono gli oggetti mobili indispensabili di cui disporre:

- tostapane;
- shaker;
- bicchierone miscelatore (mixing glass o mixer) per la preparazione di cocktails;
- passino-colatore con spirale per trattenere il ghiaccio utile per il mixing glass;
- cucchiaio forato per raccogliere i cubetti di ghiaccio;
- porta cucchiai lunghi;
- mestolo;
- saliera;
- macinapepe;
- piccola grattugia per noce moscata;
- cavatappi;
- decapsulatore per bottiglie "tappo-corona";
- bicchieri di vario tipo (vedere dove si descrivono i tipi di bicchieri che devono essere usati con le varie bevande);
- tazzine da caffè;
- tazze da tè;

- piattini da caffè;
- piattini da tè;
- tazze da cioccolata o da cappuccio;
- cucchiaini da caffè;
- porta cucchiai (da tenere eventualmente sul bancone-bar accanto alla vaschetta per il lavaggio);
- zuccheriera;
- portazucchero in zollette;
- contenitore per preparare camomilla e affini;
- spremiagrumi a mano;
- coltellino per sbucciare e tagliare la frutta (seghetto);
- grattugia;
- assicella di legno per tagliare gli agrumi;
- coltellino per tagliare a spirale le bucce degli agrumi;
- forchetta a due punte per trattenere la frutta durante il taglio;
- secchiello per raffreddare lo champagne e lo spumante;
- pinza per il ghiaccio;
- brocca grande;
- brocche piccole per eventuali porzioni individuali;
- porta acqua per il bar;
- secchiello porta ghiaccio per servizio;
- sifone da seltz (sempre carico);
- coppe per il gelato;
- piattini per coppe porta gelato;
- cucchiaini per gelato;
- piattini porta dolci (dessert);
- vassoi;

- vaso in terracotta porta ciliegie sciroppate o sottospirito;
- portacenere da banco;
- portacenere da tavolino;
- bottiglietta distributrice gocce di angostura, orange, bitter...;
- cannucce e pagliette per bibite;
- portacannucce e pagliette;
- tappi copribottiglia;
- cannella;
- noce moscata;
- stecchini di legno e di plastica colorati;
- porta stecchini;
- brocchette piccole per contenere succhi d'arancia o limone;
- salviette in carta;
- porta salviette;
- tovagliolini in cotone;
- eventuali tovagliette per tavolini individuali, se gli ospiti sono parecchi;
- asciugamani per il banco-bar;
- ciliegine al maraschino per cocktails e long-drinks;
- cipolline per cocktails e olive;
- bustine di tè;
- bustine di camomilla;
- flaconcino contenente il bicarbonato;
- toast;
- fette biscottate;
- varietà di biscotti;
- varietà di stuzzichini (dalle patatine alle noccioline, ai salatini e così via);
- uova fresche per la preparazione di un certo tipo di cocktails ("egg-nog", ecc.).

Addossata alla parete occorrerà un'ampia scaffalatura (anche in questo caso con misure adatte all'ambiente) in modo da formare con il banco-bar un corpo unico, per dare l'impressione che si tratta di un vero bar, a meno che il bancone non venga sistemato al centro di un vasto salone, come usano taluni arredatori. Qui verranno sistemate le bottiglie indispensabili per la conduzione di un bar che non avrà nulla da invidiare a quelli provvisti di licenza.
La parete dove verranno riposte le bottiglie è bene sia illuminata (anche con luce soffusa) affinché l'ospite possa soffermarsi nella scelta di un prodotto senza sforzarsi per riconoscere le etichette (sempre messe in modo visibile).
E questa è la *cave du jour* di cui dovrebbe disporre un barman appassionato che non voglia trovarsi impreparato di fronte a qualsiasi richiesta:

Bevande gassate
- aranciata;
- aranciata amara;
- chinotto;
- rabarbaro;
- bitter analcolico;
- birre (nazionali, danesi, inglesi, tedesche, olandesi);
- coca cola e similari;
- acqua tonica (nazionale ed estera con la specialità);
- soda water;
- ginger ale;
- cedrata;
- acqua brillante;
- limonata;
- acqua mincrale (litro, mezzo litro, quarto di litro);
- menta.

Acqueviti
- calvados;
- framboise;
- himbeergeist;
- kirsch;
- kirschwasser;
- tequila;
- poire;
- william;
- slivovitz (e altre qualità di distillati di frutta).

Amari
Di diverse Case produttrici comprendendo in questa categoria anche l'elisir, la china, il fernet, il rabarbaro, la genziana.

Aperitivi
- americano;
- bitter;
- Crème de Cassis;
- aperitivi a base di anice, tipo Pernod;
- vermouth (vedere questa voce).

Armagnac
di almeno due o tre marche.

Brandy
Di diverse Case produttrici nei tipi: nazionale, spagnolo, francese, tedesco, greco (nelle varie confezioni, compresi gli invecchiati).

Champagne
Di diverse Case produttrici nelle varie confezioni (quartino, mezzo, normale, magnum) e annate, nonché nei vari tipi (sec, demi sec, brut, ecc.).

Cognac
Di diverse Case produttrici nelle varie confezioni, più o meno invecchiati.

Gin
Nazionale, inglese, olandese.

Grappa
Di diverse Case produttrici italiane.

Liquori italiani e sciroppi
- acqua di cedro;
- alchermes;
- amarena;
- amaretto;
- anice;
- apricot;
- arancio;
- arquebuse;
- cacao bianco;
- caffè Moka;
- cedrata;
- cherry;
- cherry brandy;
- cordial;
- crema cacao;
- crema cioccolato;
- curaçao;
- doppio kümmel;
- granatina;
- kümmel;
- lampone;
- limone;
- menta alpina verde;
- menta alpina bianca;
- menta cristallina;
- menta glaciale;
- mistrà;
- nocino;
- orange brandy;
- orzata;
- prunella;
- punch;
- sambuca;
- sambuca al caffè;
- sassolino;
- tamarindo;
- triple sec;
- vaniglia;
- zabaione.

Liquori esteri e sciroppi
- anisette;
- apricot brandy;
- blue curaçao;
- Chartreuse verde;
- Chartreuse gialla;
- cherry brandy;
- crème di cacao;
- crème de menthe;
- crème de bananas;
- curaçao orange;
- curaçao triple sec;
- framboise;
- mirtille;
- pippermint verde e bianca;
- granatina;
- Parfait Amour;
- ouzo.

Porto
Di diverse Case produttrici portoghesi nei vari tipi (red, white, ruby, ecc.).

Marc
- marc de Champagne;
- marc de Bourgogne;
- marc egrappé, ecc.

Rum
Di varie Case produttrici: nazionale, cubano, giamaicano, martinicano, portoricano, messicano.

Sherry
Di diverse Case produttrici spagnole nei vari tipi (fino, oloroso, amontillado, ecc.).

Spumanti
Di diverse Case produttrici: nazionali (Piemonte, Veneto, Lombardia, Trentino), francese (mousseux), tedesco (Sekt), spagnolo.

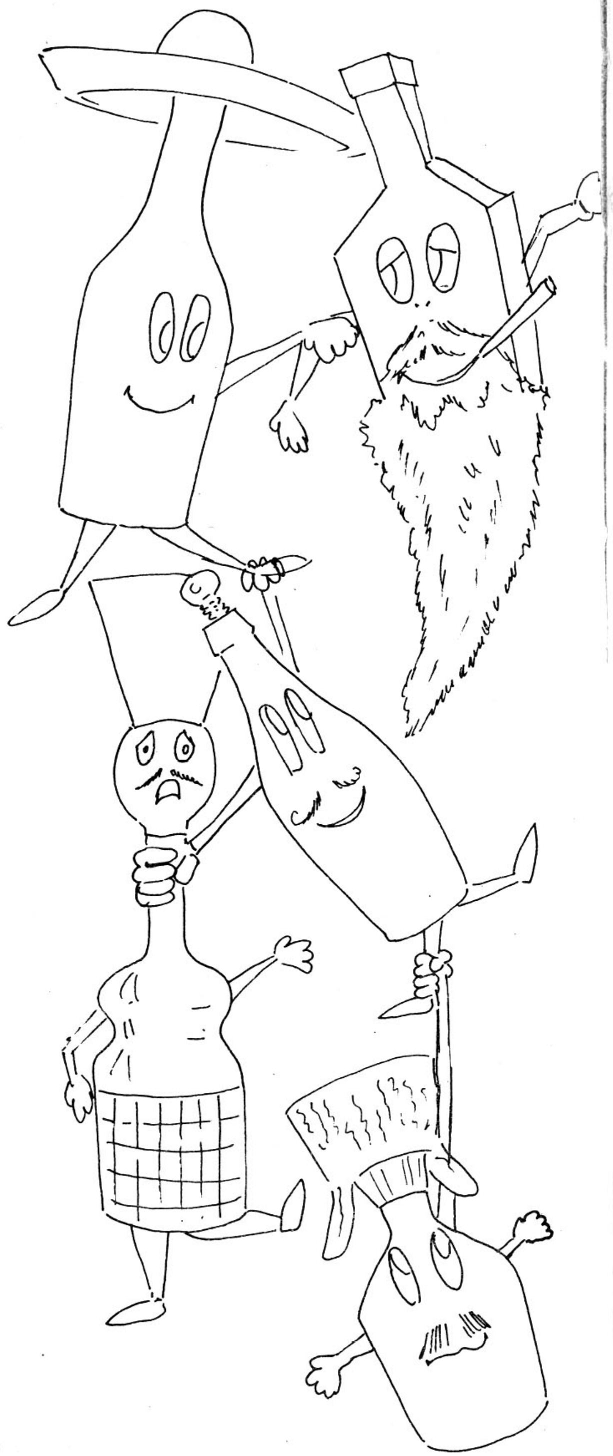
Vermouth
Di diverse Case produttrici nazionali ed estere: bianco, chinato, dry, amaro, rosso.

Vodka
Di diverse Case produttrici ed estere (russa, polacca, finlandese).

Whisky
Di diverse Case produttrici nelle varie confezioni e con vari invecchiamenti (2-5-8-10-12 anni): americano, bourbon, canadese, irlandese, scozzese, rye, giapponese.

Bisogna inoltre provvedere affinché in un bar non manchi:

- latte fresco;
- latte condensato;
- panna da montare;
- succhi di pomodoro;
- salsa piccante liquida;
- salsa piccante densa;
- lattine di caffè.



Come si diventa assaggiatori di cocktails

Che cos'è la degustazione? È l'arte di sentire, di gustare, di assaporare un cibo o una bevanda. È discernere per mezzo del gusto e dell'odorato il carattere, la qualità, il difetto dell'alimento o della bevanda che si deve gustare.
Se l'analisi chimica o fisica è obiettiva e si esprime in cifre, la degustazione fornisce apprezzamenti puramente soggettivi. Varia, purtroppo, da una degustazione all'altra, ma permette tuttavia di dare delle indicazioni preziose.
La degustazione di una bevanda deve stabilire la differenza esistente fra un buon prodotto e un cattivo prodotto; mettere in rilievo le sue virtù, svelare i suoi difetti, stabilire una classifica e indicare l'origine e l'età delle bevande.
In riassunto, per diventare un buon assaggiatore è necessaria una lunga pratica, un'educazione al bere e l'approfondita conoscenza del prodotto da esaminare.
Chi ama il buon bere, deve possedere, almeno in parte, qualità di assaggiatore, stimolando tutte le sue facoltà per poter cogliere quanti più elementi possibili sul vino, sul liquore e sulla miscela che sta bevendo.
Non è vero che l'assaggio sia riservato solo a coloro che si occupano di vino o che amano in prevalenza questa bevanda. La degustazione dei cocktails, volendo essere rigorosi e pignoli, comporta maggiori difficoltà della degustazione del vino puro e semplice. Infatti il cocktail è una combinazione, molto spesso raffinatissima, di colori, profumi, aromi, sapori da esaminare in ogni suo aspetto, per apprezzarne appieno la qualità.
Chi desidera essere considerato un intenditore di cocktails, tra l'altro ha anche il dovere di riconoscere quali sono gli ingredienti fondamentali: whisky, vermouth dry, vermouth rosso oppure cognac, Cointreau, calvaldos, Pernod... Almeno uno o due degli ingredienti vanno colti al volo; pazienza se le voci sono in realtà più di tre, e si può trascurare anche l'aggiunta di qualche altro elemento di contorno, come il pizzico di noce moscata, l'angostura, il succo di limone. Ma si vedrà che se si... fiuta con discreta attenzione la bevanda, gli aromi saltano fuori, eccome.
Questo del "riconoscimento" dei cocktails può anche fornire lo spunto per giochi e indovinelli da salotto, alimentando la discussione sui prodotti e facendo maggiormente apprezzare la vo-

stra iniziativa di aver preparato per gli amici una serie di entusiasmanti miscele. L'assaggio dei cocktails è un'abilità che può essere istintiva, ma può raggiungere livelli scientifici; quindi un'arte facile e difficile a un tempo. L'assaggio più semplicistico permette all'ospite di casa vostra, al vostro invitato, commensale o anfitrione, chiunque esso sia, di assaggiare alcuni cocktails, spumanti, cognac o whisky e scegliere quello che preferisce. È il suo palato a decidere, e, in questo caso, l'assaggio si ferma al primo stadio, non proprio rudimentale, ma quasi. Per l'assaggiatore di questa schiera, il cocktail "è buono" se gradito al palato.

Il tipo di degustazione più approfondito richiede almeno una "memoria dei sapori" e la conoscenza di alcuni dati di fisiologia generale riguardanti il funzionamento dei sensi: vista, odorato, gusto. Il cocktail va dapprima guardato per esaminarne il grado di limpidezza. Per esempio, se è torbido, può essere sbagliato come miscela, oppure mal shakerato.

Mettendo insieme un cognac biondo, con un vermouth rosso e un vermouth bianco, ne verrà una certa combinazione di colore più o meno accentuata, ma che però deve presentarsi agli occhi come una combinazione nuova, che non faccia rilevare una predominanza rispetto ad un'altra, cioè una disdicevole "velatura". È un nuovo colore, piacevole, attraente, smagliante, creato apposta per farsi ammirare. E un peccato che, a volte, certi cocktails perfetti siano serviti nella penombra di un night, per non dire nel buio quasi assoluto. La zona cocktail, specie se la si crea in casa propria, dove non sono affatto necessarie le luci psichedeliche, va messa in luce nel modo più opportuno perché — non sarà mai detto abbastanza — il cocktail è una bevanda delle più allegre e festose che ha bisogno di essere guardata in piena luce per stimolare i sensi nel modo più amichevole e festoso. Il cocktail va considerato come la rosa o l'orchidea delle bevande: ha quindi bisogno della sua vetrina.

Gli assaggiatori professionisti di cocktails, quelli che fungono da giurati nelle competizioni internazionali di barmen, hanno un loro linguaggio che assomiglia a quello dei critici d'arte; i termini potranno apparire a volte piuttosto pretenziosi ed esagerati, ma sono in sostanza precisi.

L'odorato deve occuparsi dei profumi del cocktail, che, a volte, possono essere molto meno pronunciati rispetto al *bouquet* dei vini, a causa del loro elevato grado alcolico e dal fatto che le miscele vengono presentate molto fredde. E il freddo momentaneamente spegne i profumi, i quali però possono ritornare dal retrobocca al naso, a patto che il cocktail non venga buttato giù di un fiato. Molto spesso questi profumi possono essere paragonati ai fiori o ai frutti. Il *bouquet composito* prevede la presenza contemporanea di numerosi gradevoli odori e profumi.

La sentenza finale è fornita dall'assaggio e, in questo caso si fa affidamento sulla sensibilità del proprio palato. Chi possiede un palato normale e non si fa distrarre nel corso della degustazione da elementi estranei (la conversazione, la battuta di spirito, la barzelletta, la presentazione di una bella donna) è perfettamente in grado di percepire le impressioni riportate dalle papille gustative distribuite sulla lingua (specialmente la punta) e trasmesse alla cavità orale, cioè al palato.

Sempre tornando ai profumi, va ricordato che il termine francese *bouquet*, universalmente usato, comprende il complesso di sensazioni degli organi olfattivi: odori, aromi, profumi. Mentre questo aspetto è stato piuttosto trascurato finora per i cocktails, la scuola moderna delle bevande miscelate pone maggior attenzione a tutti gli aspetti della degustazione. Ai tempi di Hemingway e di Barrymore, di Rita Hayworth, la famosa Gilda, il piacere dei cocktails era più concentrato sul fatto che "scaldavano" e facevano "andar su di giri". Principio egotistico ed edonistico che, a livello di stomaco (stimolato dall'afflusso improvviso di buon alcool vigoroso) finiva per cercare l'euforia ad ogni costo: un'affermazione della propria personalità, nell'intento di potenziarla. Un modo di bere che oggi non può più essere accettato, poiché faceva di ogni bevanda un fascio, purché fosse costosa, sofisticata e tenesse allegri e senza pensieri di fronte alle inevitabili difficoltà e agli stress quotidiani. La "degustazione meditata" è il modo più saggio per interpretare un buon cocktail e berselo in santa pace, stimolando l'appetito, oppure i succhi gastrici in fase digestiva. In quanto alla "replica" o alle repliche, questo dipende dal senso di moderazione e dalla capacità individuale di sopportare le bevande alcoliche.

Gli assaggiatori professionisti di alcolici prendono in considerazione l'odore, il gusto prima allo stato naturale, e poi allungato con acqua tiepida.

Generalmente, la degustazione viene effettuata sul luogo di produzione. Si assaggiano i vini nelle cantine, le acquaviti nelle distillerie e nelle canove. Questi locali hanno, a priori, un odore particolare, buono o cattivo, che spesso infastidisce l'assaggiatore quando deve giungere a una conclusione.

L'assaggiatore stesso deve mantenere i suoi vari organi sensoriali in uno stato perfetto. Cioè deve evitare di fumare troppo, poiché il fumo anestetizza in special modo le papille gustative e irrita le membrane sensibili del naso. Dovrà evitare i cibi troppo piccanti e le bevande con un sapore troppo forte, e dovrà soprattutto evitare in assoluto di usare profumi.

In riassunto, l'assaggiatore deve essere sobrio e in buona salute, deve possedere un palato esperto e rigorosamente sano, una scrupolosa onestà e una memoria senza lacune rafforzate dall'esperienza, dall'amore e dal rispetto dei prodotti che deve giudicare.

È inutile dire che l'educazione, l'addestramento, le cognizioni scientifiche così come la finezza e la delicatezza dei suoi organi sono tutti fattori essenziali del suo comportamento.

Siccome la degustazione è un'arte delicata e difficile, non può essere praticata a un'ora qualsiasi della giornata.

Si raccomanda generalmente l'inizio della mattinata. In quel momento, lo spirito e gli organi sensoriali hanno la massima sensibilità e registrano, nelle migliori condizioni possibili, le percezioni gustative e olfattive.

Infatti, durante un buon pasto si tende a giudicare troppo favorevolmente, poiché alcuni cibi, e soprattutto i formaggi, migliorano le bevande.

Si accetterà di degustare solo quando ci si sente "in forma", onde riunire il mag-

gior numero possibile di garanzie fisiologiche e mentali.
La degustazione dei liquidi si effettua, in linea di massima, in tre tempi.
Il primo tempo con l'esame visivo, che permette di giudicare, tramite la trasparenza, il colore, le sfumature, la limpidezza e i precipitati. Questa prima fase potrebbe essere chiamata fase contemplativa.
Il secondo tempo riguarda l'esame olfattivo e prende in considerazione l'aroma e i vari odori.
Dopo avere versato il prodotto in un recipiente, l'assaggiatore lo scalda con le mani e gli imprime un movimento rotatorio, destinato a stenderlo sulla parete interna del bicchiere, onde favorire la sua evaporazione; quindi egli aspira gli odori emanati e ottiene così una prima impressione generale. Continua ad aspirare a più riprese, per dettagliare, analizzare, dissociare e identificare gli elementi costituenti il suo profumo.
Il terzo tempo riguarda l'unione del giudizio gustativo e di quello olfattivo.
L'assaggiatore prende in bocca una piccola quantità di liquido, effettua movimenti di masticazione, e gonfia e sgonfia le guance per far sì che il liquido sia in contatto con il velo pendulo del palato e con le gengive. Tutti questi movimenti variano a seconda dell'assaggiatore e sono anche più o meno eleganti. È allora che le percezioni sensoriali del gusto e dell'odorato vengono interpretate e sommate le une alle altre. L'assaggiatore può in quel momento giungere a una conclusione.
La maggioranza degli assaggiatori sputa la bevanda dopo l'esame gustativo. Per altri invece, la deglutizione è generalmente l'ultima fase di questa operazione. Fornisce una indicazione in più: quella dell'ultima carezza del liquido, come dice Bertal.
Nella Charente, la degustazione del cognac assume un ruolo molto importante ed è praticata prima dal viticoltore, poi dal distillatore, infine dal negoziante e dal mediatore.
Si assaggia generalmente in un bicchiere speciale, a pareti sottili, in forma di tulipano, affinché gli odori si concentrino meglio nel naso. Si raccomanda di versare solo una piccola quantità di cognac, e sempre la stessa, se bisogna paragonare l'una all'altra varie qualità.
Il buon cognac deve essere prelibato, avere una consistenza, un aroma e un gusto molto marcati. Vendemmie fatte in ritardo, cattivi vini, una distillazione fatta male, una ubicazione difettosa, gli tolgono tutte le sue qualità.
Quelli del mestiere vi diranno allora che questa acquavite è acida, insapore, ammuffita, intaccata, putrida, amara, ha preso lo spunto, oppure ha un gusto di terra, di metallo, di grasso, di olio o di petrolio.
Questa è la ragione per cui il distillatore in proprio che brucia il suo vino, il distillatore professionista che lo acquista, devono gustare l'acquavite minuziosamente e riconoscere la sua finezza e la sua pastosità.
In caso contrario, modificheranno il taglio dei loro vini, la gradazione, la resa e la temperatura delle loro caldaie. Sceglieranno anche meticolosamente i fusti in quercia destinati alla conservazione di questo cognac.
Queste regole sono parimenti valide per i brandy che sono cugini del cognac, siano essi italiani, spagnoli, tedeschi o di altra provenienza.

Long-drinks e short-drinks

Vediamo ora di distinguere, nella grande famiglia dei cocktails, i vari drinks.
La traduzione letterale del termine inglese *drink* è "bevanda", generalmente alcolica, ma con maggiore precisione chiamiamo *soft-drink* una bevanda analcolica, e *hard-drink* una bevanda alcolica.
Dividiamo dapprima i cocktails in due grandi famiglie: i "lunghi" e i "corti", o meglio, nei termini inglesi internazionalmente usati, long-drinks e short-drinks.
I primi sono misture, anche completamente analcoliche, quasi sempre da servire ghiacciate, in notevoli quantità e quindi in bicchieri di ampia capacità; i secondi sono a maggiore gradazione alcolica, si servono in minore quantità e di conseguenza in bicchieri più piccoli. Va da sé che i long-drinks sono bibite generalmente estive, dissetanti, mentre gli short-drinks sono cocktails di natura più corroborante.
Una terza categoria di drinks (attenzione: drinks e non cocktails) viene definita *on-the-rocks* e riguarda le bevande composte da un solo ingrediente, travasate direttamente sui cubetti di ghiaccio già posti in fondo al bicchiere. Un esempio classico è quello del whisky puro (o liscio) da bere assolutamente in questo modo (nei bicchieri tumblers).
Vi sono inoltre alcuni cocktails policromi da mescere direttamente nei bicchieri, di modo che i vari ingredienti non si mescolino tra loro; sono delle composizioni pittoresche e divertenti. Ovviamente, per ottenere questi effetti da arcobaleno, è necessario versare, molto lentamente, dapprima i liquori o gli sciroppi più densi e viscosi, poi via via quelli più leggeri e trasparenti.
Vi diamo ora una descrizione particolareggiata dei vari tipi di cocktails, di modo che possiate distinguerli in alcune grandi categorie, secondo la loro composizione, il loro uso o la loro presentazione.



Buck
Long-drink dissetante nella cui composizione entra sempre il succo di limone e una bevanda gassata.

Cobbler
Long-drink spesso non molto alcolico, servito in bicchieri colmi di ghiaccio tritato e guarnito con pezzetti di frutta di stagione.

Collins
Long-drink nella cui composizione entra sempre il succo di limone e un po' di soda. La base (in genere un distillato) è almeno tre quarti del volume totale.

Cooler
Long-drink particolarmente dissetante, non molto alcolico, servito sempre con abbondante soda.

Crusta
Short-drink generalmente a base di gin o rum, più raramente whisky o cognac, servito in bicchieri dall'orlo brinato di zucchero.

Cup
Long-drink a base di vino o sidro, preparato in anticipo nella bowl.

Daisy
Short-drink a base di acquavite, limone e soda, servito ghiacciato nei gotti.

Eggnog
Long-drink nella cui composizione entrano birra e uova.

Fix
Short-drink con succo di frutta, servito in bicchieri colmi di ghiaccio tritato.

Fizz
Long-drink con succo di frutta, servito con l'aggiunta di una bevanda gassata e una cannuccia.

Flip
Short-drink con acquavite, birra e zucchero, servito caldo.

Frappé
Bevanda molto fredda a base di latte, servita in bicchieri piuttosto grossi colmi di ghiaccio tritato.

Highball
Long-drink servito in bicchieri molto grandi, con ghiaccio e con l'aggiunta di una bevanda gassata.

Julep
Long-drink nella cui composizione entrano alcune foglioline di menta fresca, servito in grandi bicchieri precedentemente raffreddati in frigorifero e riempiti di ghiaccio tritato.

Lemonade
Long-drink poco alcolico e molto dissetante, servito con grande abbondanza di frutta di stagione e aggiunta di soda che lo rendono molto variopinto.

Punch
Long-drink generalmente composto da succo di limone, zucchero e più liquori; nella stragrande maggioranza dei casi è servito caldo con l'aggiunta di acqua bollente.

Rickey
Long-drink a base di rum, cognac, gin o whisky, nella cui composizione entrano sempre limone o cedro e una bevanda gassata, mai lo zucchero.

Sangaree
Short-drink generalmente composto di acquavite, servito sempre con un pizzico di noce moscata.

Scaffa
Short-drink da un'acquavite (base), un liquore e uno spruzzo di bitter, servito sempre senza ghiaccio.

Shrub
Long-drink a base di distillati e frutta, che può anche essere preparato notevolmente in anticipo.

Smash
Short-drink che corrisponde a un julep in miniatura.

Sour
Short-drink con succo di limone e una ciliegia.

Swizzle
Long-drink preparato direttamente nei bicchieri e servito con un bastoncino per mescolare.

Toddy
Long-drink a base di gin, whisky o rum, fortemente aromatizzato, con aggiunta di acqua e zucchero, servito anche caldo.

Zombie
Long-drink di origine tropicale, composto da rum, succhi di frutta, frutta fresca e molto ghiaccio.

Zoom
Short-drink con miele e panna montata o liquida.



Champagne come aperitivo e nei cocktails

Marcel Duhamel, segretario particolare di Hemingway nel dopoguerra, raccontava così il suo primo incontro con l'autore delle *Nevi del Kilimangiaro*: "Saldamente installato al Ritz tutte le mattine, nel corso della prima colazione beveva tranquillamente due bottiglie di champagne. Una maniera come un'altra di tener ben ferma la stilografica. Gli altri suoi grandi amori erano il surrealismo, Ernst, Breton, Prévert, la Serie noire e il jazz...".
Quindi anche lo scrittore americano faceva parte, con Jackie Kennedy, Paul Morand, Alec Guinness, del club degli champagnisti che è esteso praticamente a tutte le celebrità mondiali, anche se la produzione di questo vino è molto limitata.
Hemingway viene tuttora ricordato come formidabile bevitore: aveva però la capacità di distinguere la finezza dei migliori prodotti. Nutriva una passione, certo esagerata, per i migliori champagnes e per i cocktails, specie se a base di Martini e di gin. È chiaro comunque che lo champagne fa gola a tutti, nessuno escluso. Raymond Olivier al "Grand Velfour" ha l'abitudine di offrire una bottiglia di champagne Krug (marca assai rinomata) alla brigata di cucina quando viene superata la quota di cento coperti. Questa bottiglia è stata battezzata, con arguzia tutta parigina *La consolante*.
Aveva dunque ragione Talleyrand che sosteneva essere lo champagne un vino "civilisateur". Come alla musica, il geniale statista gli riconosceva le virtù di ingentilire i costumi e le usanze.
Le circostanze in cui si beve lo champagne nei vari Paesi sono diverse: in Francia, Italia e altri Stati europei lo si consumava nel corso del pasto, oppure alla fine per coronare la solennità di un avvenimento. Ma adesso si sta sviluppando l'abitudine di berlo come aperitivo, allo stato naturale, oppure sotto forma di cocktail-champagne e poi di continuare a consumarlo fino all'antipasto. Anche in Inghilterra lo champagne viene ormai abitualmente proposto come aperitivo. Molto chic è anche l'usanza di proporlo come long-drink dissetante, in varie preparazioni e miscele, nel corso dei ricevimenti pomeridiani o serali.
Molto si è discusso sulla preminenza qualitativa di questo vino costoso e ricercato. Le sue caratteristiche non sono dovute soltanto alla intrinseca struttura

dei terreni della zona di produzione, bensì alla rigorosa applicazione dello Statuto vitivinicolo della Champagne cui presiede il "Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne". Questo compendio di norme aventi forza giuridica, elenca minuziosamente non soltanto le operazioni ormai arcinote come "méthode champenoise", ma il frutto di quella tradizione plurisecolare che ha definito "... *les usages locaux, loyaux et constants, dont l'observation est nécessaire pour maintenir la qualité du vin de Champagne*".
Di questi usi leali e costanti osservati in Champagne ecco i più importanti:

- la raccolta dei grappoli fatta con la massima cura e delicatezza scartando ogni acino guasto (*épluchage*). Lo stesso trasporto ai luoghi di raccolta con *vendangeoirs* e veicoli appositamente studiati affinché gli acini non abbiano a rompersi ed il travaso nei caratteristici torchi della Champagne senza alterare l'integrità dei grappoli, hanno lo scopo di ottenere dei mosti quanto più possibili perfetti;
- l'estrazione "frazionata" dei mosti; dai 4.000 kg di uva (il torchio champenois, largo e basso ha questa capienza detta *marc*) si ha una prima estrazione di 2.000 litri di mosto (*première cuvée*); una seconda di 444 litri (*première taille*) ed una terza di 222 litri (*deuxième taille*). In tutto 2.666 litri con diritto all'appellazione "champagne". Il mosto residuo, detto *rebêche* non darà che vino ordinario e non potrà essere definito champagne;
- l'operazione detta *assemblage* è altra distintiva del metodo champenois.

  Mentre nel XVII secolo si mischiavano le uve dei diversi *crus* all'atto della torchiatura, si è giunti successivamente a miscelare i vini dei diversi *crus*. In tal modo ogni operatore dello champagne ottiene e può conservare uno champagne tipico, di cui lui solo conosce la composizione e che si diversifica pertanto da quello di ogni altro produttore. Lo champagne si compone dunque con vini provenienti da varie annate di raccolto, da ben definiti vitigni e da molteplici *crus*. Unica eccezione i vini millesimati concernenti unicamente vini la cui annata è indicata in etichetta: i *Blanc de blancs* che devono esser elaborati unicamente con uve bianche del vitigno Chardonnay e da vini di vignaiolo (*récoltant-manipulant*) che possono comportare un solo *cru*.

La *méthode champenoise* non è altro che un metodo di lavorazione, messo a punto poco alla volta, in circa tre secoli dai vignaioli della Champagne, con tante fatiche e sacrifici. Ma non è affatto determinante per far sì che un vino diventi champagne.
Per non ripeterci, di questo metodo parleremo più avanti nel capitolo dedicato agli spumanti classici che possono egregiamente sostituire lo champagne nel consumo, prima, dopo, o durante i pasti.



Lo spumante sale di tono

Lo spumante sta attraversando, specie in Italia, ma anche in Spagna e in Russia, un periodo di grande notorietà. In quanto ai tedeschi essi hanno sempre avuto l'ambizione di rivaleggiare con i francesi, imitandone i metodi di spumantizzazione in tutti i minimi particolari.
Com'è noto, lo spumante è un vino contenente una quantità di anidride carbonica tale da produrre, al momento della stappatura, la cosiddetta spuma.
Lo dicono anche i librettisti di Giuseppe Verdi: " Bevi il vino spumeggiante... nel bicchiere scintillante...". Il vino veramente spumante è diverso da quello detto frizzante, chiamato dai francesi *pétillant*, in seguito a una lieve secondaria fermentazione in bottiglia.
Gli spumanti naturali sono fatti in diversi modi e seguendo procedimenti più o meno lunghi o complicati. Quello che conta maggiormente, a parte la finezza delle uve che servono come materia prima (in genere: Pinot Noir, Pinot Chardonnay e Pinot Gris che sono le più qualificate per tale scopo), è il modo in cui si produce l'anidride carbonica: seguendo il procedimento in uso nella Champagne, mediante la fermentazione in bottiglia, oppure con il sistema della fermentazione di massa, cioè in tino chiuso, chiamato in francese *cuve close* o sistema Charmat.
Se invece l'anidride carbonica viene aggiunta semplicemente, le cose cambiano in modo radicale e tale aggiunta deve essere indicata in etichetta (di solito questa indicazione è molto piccola: occorre la lente per leggerla, o quasi). Questo vino "gassificato" non è sicuramente di pregio; fa parte della categoria degli spumantelli.
Gli spumanti portano il nome di *mousseux* in Francia, di *Sekt* in Germania, di *sparkling wine* in vari Paesi. Tra la produzione italiana, che è attualmente assai vasta e competitiva, si distingue lo spumante realizzato con il metodo "Champenois", definito "metodo classico" e che prevede tutte le fasi per giungere alla "doppia fermentazione", che è lentissima, prevedendo inoltre un lungo invecchiamento del vino ormai spumante, in presenza dei lieviti che ne hanno provocato la spumantizzazione.
In questi ultimi anni, lo potrà constatare anche il lettore meno competente in materia di vini e bevande alcoliche, i migliori spumanti italiani sono diventati molto più "limpidi", cioè senza fastidiosi sedimenti sul fondo della bottiglia o tenuti in sospensione, rendendo sempre più minuto e persistente il *perlage*, cioè quelle bollicine che si muovono in senso ascendente nel bicchiere o nella bottiglia stappata. Tali bollicine, nel prodotto migliore sono di piccolo formato e continuano a muoversi verso l'alto con perfetta regolarità senza interrompere il loro flusso, anche se il vino nel recipiente è pochissimo.
Le varie fasi della spumantizzazione con il metodo "Champenois" si possono così sintetizzare:

- *tirage* o imbottigliamento;
- presa di spuma;
- maturazione sulla feccia;
- *reumage* sui *pupitres*;
- *dégorgement* o sboccamento.

Per ottenere la rifermentazione è necessario aggiungere al vino gli agenti fermentativi, i lieviti, nonché ciò che rende possibile l'attività, lo zucchero.
Lo zucchero di canna, che viene aggiunto sotto forma di sciroppo ad elevata concentrazione, il cosiddetto *liqueur de tirage*, è opportunamente dosato. I lieviti quali responsabili della rifermentazione, costituiscono uno dei più importanti fattori per l'ottenimento di un prodotto di alta qualità.
Da quanto sopra si può comprendere quanto le ditte produttrici di spumante siano gelose delle loro colture di lieviti selezionati.
Ai tre ingredienti essenziali alla presa di spuma, ne viene aggiunto un quarto, solitamente bentonite, quale coadiuvante alla buona riuscita del *remuage*. Il vino da *tirage* è pronto per l'imbottigliamento nelle tradizionali bottiglie champagnotte, dalle quali uscirà solo al momento del consumo. Il tappo "da tirage" è provvisorio e verrà sostituito con quello definitivo alla fine del lungo e laborioso processo produttivo. Da tempo si è abbandonato il dispersivo e poco funzionale sistema di tappatura con grossi sugheri "da tirage" ancorati da una robusta *agrafe* per passare al più pratico e funzionale tappo corona.
Le bottiglie così tappate vengono accatastate in posizione coricata, in fresche e buie cantine che assicurano una temperatura costante tutto l'anno di 11-13 °C.
Nei sei mesi seguenti, molto lentamente, i lieviti operano la fermentazione alcolica dello zucchero aggiunto liberando gradatamente l'anidride carbonica che può così sciogliersi completamente nel vino.
Ciò permette di ottenere uno spumante che, al momento del consumo, darà una spuma a grana molto sottile e persistente.
Trascorso il periodo di maturazione e di invecchiamento, lo spumante ha definitivamente assunto le sue caratteristiche di profumo e sapore e possono così iniziare le lavorazioni per eliminare la feccia.
Le bottiglie vengono poste in particolari supporti, detti *pupitres*, che sono dei cavalletti costituiti da due grossi piani inclinati di legno duro, incernierati superiormente, e nei quali sono praticati appositi fori, ed ivi subiscono il *remuage*.
Questa lavorazione molto delicata, alla quale sono addetti operai veramente esperti, consiste nel far scendere la feccia contenuta nelle bottiglie sino sul tappo. La difficoltà è quella di ottenere che la parte più pesante del sedimento trascini con sé anche la più leggera, che al-

trimenti rimarrebbe inevitabilmente attaccata al vetro.
Con opportuni e sapienti colpi di polso si scuotono e si ruotano quotidianamente di 1/8 di giro le bottiglie che sono inserite con il tappo verso il basso nei fori dei *pupitres*; nell'ultima fase la rotazione è portata prima ad 1/6 di giro ed infine ad 1/4. Normalmente in 70 giorni il *remuage* è concluso.
Dopo essere rimaste "in punta" per un tempo variabile a seconda delle esigenze interne di lavorazione della ditta, le bottiglie sono pronte per il *dégorgement*, con il quale si espelle il deposito riunitosi a contatto con il tappo.
Le bottiglie vengono portate, mediante una cella frigorifera, ad una temperatura vicino allo zero, dopodiché possono essere inserite con il collo in una salamoia a –25 °C., in modo che si congeli quella frazione di vino che è vicino al tappo e che congloba la feccia.
Questo permette di sollevare la bottiglia in posizione normale, senza che il sedimento ricada ad intorbidire lo spumante e di procedere alla stappatura.
Togliendo l'ancoraggio al tappo corona, la pressione esistente nel piccolo spazio fra il vino ed il ghiaccio che si è formato fa uscire con violenza quest'ultimo e con esso la feccia. L'operatore deve porre molta attenzione affinché non rimangano tracce di sedimenti ancorate al vetro. Poi passa la bottiglia nella macchina che dosa esattamente la *liqueur d'expédition* e ricolma quanto fuoriuscito nello sboccamento.
La "liqueur" è uno sciroppo composto da zucchero di canna candito, vino vecchio ed eventualmente qualche piccola frazione di acqueviti pregiate o vini liquorosi. La sua esatta composizione è un segreto che ogni ditta custodisce gelosamente.
A seconda del quantitativo del *liqueur* aggiunto, il prodotto è più o meno dolce e viene differenziato in:

- Nature;
- Extra dry;
- Brut;
- Sec;
- Demi sec.

Dopo essere stata così rabboccata la bottiglia è finalmente pronta per la definitiva tappatura con il tradizionale tappo di sughero e relativo ancoraggio con la gabbietta metallica.
A questo punto il ciclo di lavorazione classica è concluso, ma per dar modo alla *liqueur* e al vino di amalgamarsi, le bottiglie vengono conservate ancora alcuni mesi per poi, finalmente, passare alla confezione.



Whisky e cocktails a base di whisky

Se siete tristi, se qualcuno vi ha deluso, se la vita vi appare a toni scuri, chiedete aiuto senza esitazioni all'amico whisky, l'unico che, anche nei momenti più difficili, non vi tradirà mai. Perché il whisky è un amico sincero, generoso, sia d'estate che d'inverno, sia in "lungo" che in "corto"; con la temperatura sotto zero, poi, non c'è miglior antigelo.
Il whisky è il prodotto della distillazione di quattro diversi cereali: orzo, frumento, segala e granoturco; molto più raramente sono usati malto e avena. Il prodotto così ottenuto, comunque, non è ancora pronto per la degustazione, ma va distillato e poi invecchiato, in tini di rovere, per almeno tre anni. Man mano che aumenta l'invecchiamento, la colorazione si fa più chiara e limpida e il sapore meno aspro.
I paesi maggiori produttori di whisky sono Scozia, Inghilterra, Irlanda, Canada e America del Nord.
Il whisky irlandese è invecchiato per almeno cinque anni ed è, in realtà, una miscela di diversi tipi di whisky; ha un colore intenso e un aroma di malto.
Il whisky scozzese viene chiamato semplicemente scotch ed ha un sapore un po' aspro.
Il whisky canadese ha un invecchiamento minimo di quattro anni ed è, come lo scozzese, una miscela di diversi tipi di whisky, ma ha un sapore più aromatico.
Il whisky americano è, in genere, quello con la più breve stagionatura (a volte di soli due anni), e si distingue anche per il suo intenso colore. Il più noto fra i prodotti americani è il *bourbon*, che è ottenuto anche dalla distillazione dell'avena ed è caratterizzato da una colorazione ambrata. Lo *straight*, invece, è solo un distillato di segala, così come il *rye*. Tra gli whisky americani figurano inoltre il *bottled-in-bond* (invecchiato in bottiglia, sotto controllo governativo, per almeno quattro anni), il *corn* (distillato di orzo e granoturco), il *blended* (più delicato, distillato di segala). Vi sono poi altri tipi di whisky di uso locale, ma poco noti e diffusi, ottenuti anche dalla distillazione dell'avena.
Nel whisky vanno distinte due qualità fondamentali: *malt whisky* e *grain whisky*, cioè whisky di malto e whisky di grano.
Il primo è il più pregiato, con una scala di valori che dipendono dal minore o maggior invecchiamento. I migliori *malt* hanno tra i nove e i dodici anni. Si pro-

duce con orzo maltato. Il secondo è ricavato dal grano, con aggiunta di granoturco e di segale, in proporzioni varie. Anche i metodi di distillazione sono diversi. Quello di malto è fatto con fermentazione in botte; quello di grano si ottiene con distillazione dall'alambicco.
Molta importanza viene attribuita all'acqua leggera dei fiumi scozzesi (che scaturisce da fonti di granito rosso), alla torba, alle condizioni climatiche. Per questi fattori e in virtù dei segreti tramandati da padre in figlio, gli scozzesi sono considerati i migliori produttori di whisky. Difatti lo "scotch whisky" è generalmente più caro degli altri prodotti perché la sua lavorazione è più lunga e complicata.
È importante controllare che sia stato imbottigliato in Scozia e non altrove, per assicurarci delle doti di genuinità e di effettivo invecchiamento.
Altre distinzioni si fanno fra gli whisky delle Terre Alte (Highlands) e quelli delle Terre Basse (Lowlands), più caratteristici e ricchi nel sapore i primi, più ruvidi i secondi anche se non privi di personalità. Ci sono poi gli whisky *unblended* (non mescolati) e i *blended* (mescolati). Tutte queste indicazioni si trovano sull'etichetta, basta avere la pazienza di leggerle e di tradurle.
Gli scozzesi si attribuiscono il vanto dell'invenzione del whisky, ma gli storici dicono che furono i gaelici a fabbricare per primi una bevanda analoga, nel 500 d.C.
Il whisky compare ufficialmente per la prima volta in Inghilterra con il nome di *Aqua vitae*, nel 1494, ma soltanto nell'Ottocento verrà avviata in Scozia una produzione sistematica.
Le distillerie che operano attualmente nel Paese sono più di un centinaio e la produzione non subisce soste.
Sempre maggior importanza, con l'andar del tempo, è andata assumendo la produzione americana del whisky. È basata sul tipo "bourbon whiskey" creato nel Kentuky, alla fine del Settecento, in onore della dinastia dei Borboni (Bourbon). Per produrlo, vengono impiegati cereali selezionati, granoturco, orzo, segale, in varie proporzioni.
Apprezzato è inoltre il "canadian whisky" distillato in Canada utilizzando il granoturco e la segale canadese. L'invecchiamento dura circa 4 anni, ma può essere protratto anche fino a otto.
Altro whisky caratteristico è quello irlandese, o "irish whisky", dal sapore inconfondibile. Ha un invecchiamento minimo di cinque anni.
Tutti gli whisky di buona qualità sono molto versatili e si possono bere a qualsiasi ora, lisci e in ghiaccio. Entrano praticamente in tutte le "misture": aperitive, digestive, dissetanti, sotto forma di long-drinks, o anche nei grog caldi.



Appetizer

Un terzo di succo di limone; due terzi di whisky canadese; un cucchiaio di zucchero; uno spruzzo di angostura.

Agitare nello shaker con ghiaccio. Servire con una scorzetta di limone nel calice basso o nel tumbler stretto.

Arcadia

Un terzo di bitter; un terzo di vermouth; un terzo di whisky americano.

Agitare forte nello shaker. Servire ben freddo, con l'aggiunta di ghiaccio, nei calici ampi. Lo si può eventualmente decorare con frutta di stagione in piccoli pezzi.

Baia Sardinia

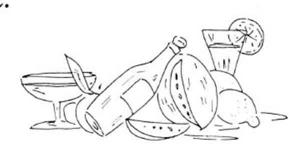
Un quinto di rum; due quinti di whisky; due quinti di brandy; due gocce di limone.

Mescolare nel mixer con cubetti di ghiaccio. Servire nei tumblers.

Barbary Coast

Un terzo di panna liquida; un terzo di crème di cacao; un terzo di whisky; uno spruzzo di gin.

Agitare a lungo nello shaker. Servire freddo, senza ghiaccio, nel calice ampio, con un pizzico di cacao in polvere in superficie.





Baruffino

Un mezzo di vermouth dry; un mezzo di whisky.

Agitare lentamente nel mixer. Servire nel tumbler stretto con mezza fetta di arancia, oppure nel calice basso con una oliva.

Basin Street

Un quarto di bitter; un quarto di vermouth; un mezzo di whisky.

Miscelare nel mixer con poco ghiaccio. Servire in calice, con scorza di limone se si è usato vermouth bianco, con scorza d'arancia se si è usato quello rosso.

Bengala Lancer

Whisky americano; due spruzzi di angostura; mezzo cucchiaio di zucchero.

Agitare con molta dolcezza nel mixer. Versare nei calici riempiendo i bicchieri a metà, aggiungere champagne ben ghiacciato, guarnire con sottilissime fettine di arancia.

Bittersweet

Un terzo di succo d'arancia; due terzi di whisky americano; mezzo cucchiaio di zucchero.

Mescolare nello shaker. Servire nei tumblers aggiungendo un cucchiaio di bitter.

Blackbird

Un bianco d'uovo montato a neve; un terzo di crème di caffè; due terzi di whishy americano.

Agitare nello shaker. Servire nel tumbler ampio.

Blackthorn

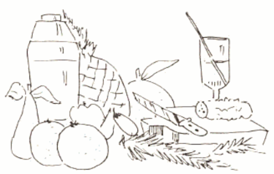
Un mezzo di vermouth dry; un mezzo di whisky irlandese; tre spruzzi di assenzio.

Agitare bene, con ghiaccio, nello shaker. Servire nel calice basso o nel tumbler stretto.

Bobby Burns

Un terzo di vermouth bianco; due terzi di whisky scozzese; tre gocce di Bénédictine.

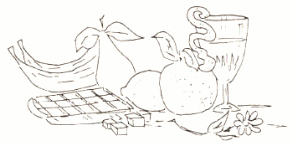
Agitare con ghiaccio nello shaker. Servire nei tumblers stretti, con ghiaccio e scorza di limone.



Bolscherwkisk Frappé

Un sesto di succo d'arancia; cinque sesti di whisky; uno spruzzo di cherry brandy.

Agitare nello shaker con molto ghiaccio. Servire nei gotti ampi, già pieni per metà di ghiaccio tritato.



Boomerang

Un terzo di vermouth; un terzo di caloric punch; un terzo di whisky; un cucchiaio di succo di limone; uno spruzzo di angostura.

Mescolare nello shaker. Servire nei tumblers con scorza di limone.

Boston Sour

Un bianco d'uovo montato a neve; un quinto di succo di limone; quattro quinti di whisky americano; mezzo cucchiaio di zucchero.

Agitare con forza nello shaker. Mettere dei cubetti di ghiaccio nei calici ampi, aggiungere soda fino a tre quarti, decorare con fettine sottili di arancia e limone.

Bowbells

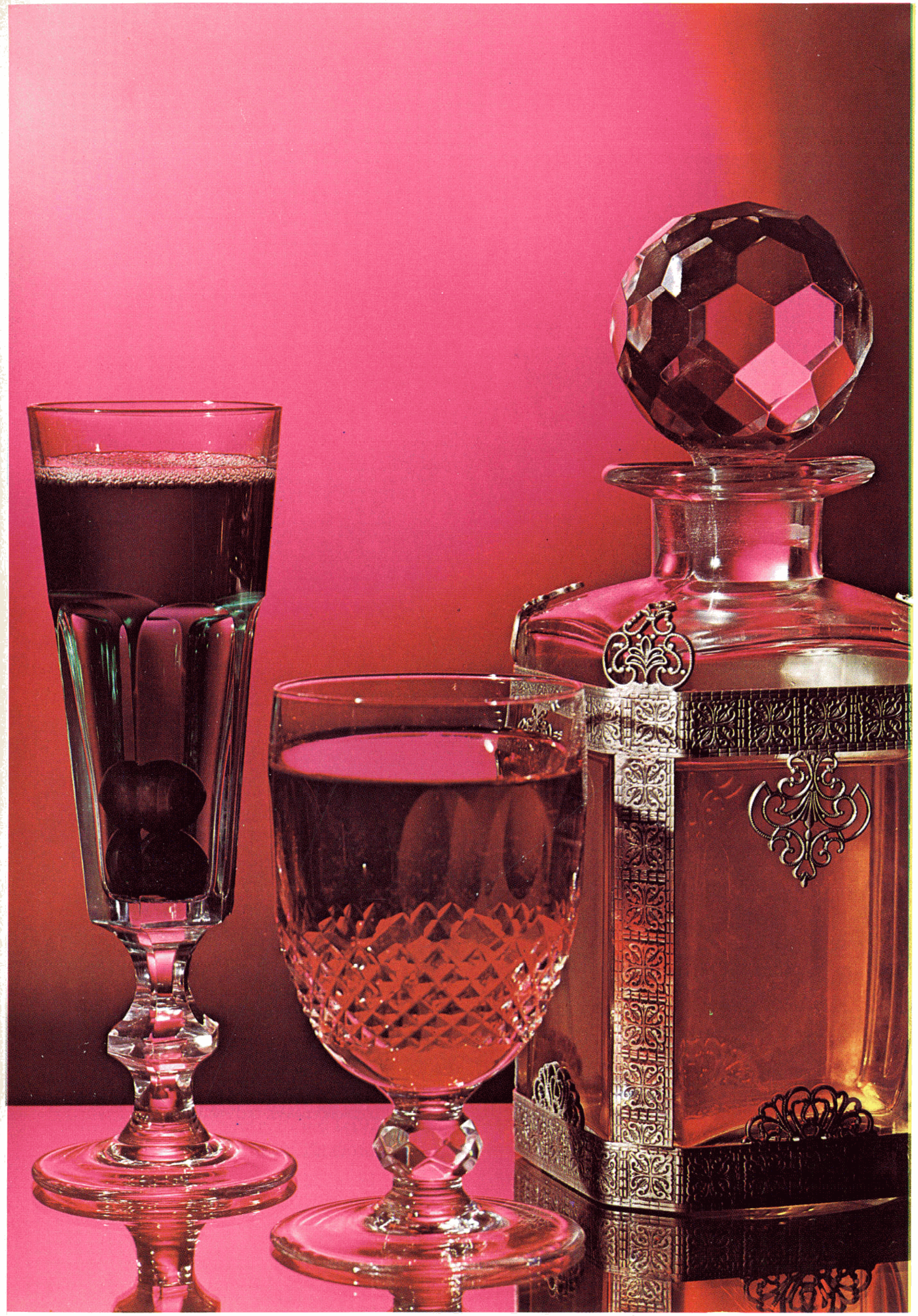
Un terzo di vermouth dry; due terzi di whisky; due spruzzi di Chartreuse Gialla; uno spruzzo di angostura.

Agitare nel mixer. Servire con ghiaccio nei calici ampi, decorando con ciliege.

Bowling

Un terzo di whisky; un terzo di brandy; un terzo di vodka; due gocce di maraschino.

Miscelare nello shaker. Servire in calice, con cristalli di ghiaccio.



Sherry Cobbler e Sandokan



Around the World e Blue Bird

Brainstorm

Un quarto di vermouth dry; un quarto di Bénédictine; un mezzo di whisky.

Agitare con cubetti di ghiaccio nel mixer. Servire nei calici, con scorza d'arancia.



Brooklyn

Un mezzo di vermouth dry; un mezzo di whisky; uno spruzzo di angostura; uno spruzzo di maraschino.

Agitare bene nello shaker. Servire con cristalli di ghiaccio e una fettina di limone nel calice ampio.

Buffalo

Un quinto di bitter; quattro quinti di whisky americano; tre gocce di succo di arancia.

Mescolare dolcemente nel mixer. Servire nel tumbler, con una fettina d'arancia e una ciliegia.

Cablegram Highball

Un quarto di succo di limone; tre quarti di whisky americano.

Versare gli ingredienti direttamente nel bicchiere tumbler ampio, su alcuni cubetti di ghiaccio. Riempire con soda, poi mescolare dolcemente, infine servire con scorza di limone e (se gradita) una cannuccia.

Cacciatore

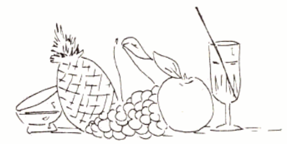
Un mezzo di cherry brandy; un mezzo di whisky bourbon; due gocce di angostura.

Agitare nel mixer con ghiaccio. Servire nel tumbler guarnito da una ciliegina sciroppata.

Calcio di Mulo

Un quinto di vermouth dry; quattro quinti di whisky; due gocce di assenzio.

Agitare con ghiaccio nello shaker. Servire nel tumbler stretto.



California

Un quarto di succo di limone; tre quarti di whisky americano; un cucchiaio di granatina; mezzo cucchiaio di zucchero.

Agitare vigorosamente nello shaker. Servire nel calice ampio con ghiaccio, scorza di limone e una ciliegia.

California Lemonade

Un sesto di granatina; cinque sesti di whisky americano; succo di limone.

Agitare forte, con ghiaccio, nello shaker. Riempire per metà un calice largo, aggiungere molta soda ghiacciata, decorare con una fetta di limone, una fetta di arancia, due chicchi d'uva, due ciliege sciroppate.

Campo Sud

Tre settimi di whisky scozzese; due settimi di gin; due settimi di rum; una goccia di succo di limone; una goccia di vermouth bianco; una goccia di cherry brandy.

Agitare nello shaker con poco ghiaccio. Servire nel flûte, con una ciliegina sotto maraschino.

Canadian

Un quarto di curaçao; tre quarti di whisky canadese; due gocce di angostura; mezzo cucchiaio di zucchero.

Agitare con ghiaccio nello shaker. Servire nei bicchieri tumblers.

Canadian Club

Un terzo di vermouth dry; due terzi di whisky canadese; due gocce di angostura.

Scuotere nello shaker. Servire con abbondante ghiaccio tritato nei bicchieri tumblers.

C.C.C.

Due quinti di Coca-Cola; tre quinti di whisky canadese.

Agitare nel mixer, lentamente, con ghiaccio. Versare nel tumbler, infilando poi sul bordo del bicchiere una sottile fettina di limone.



C.C.C. Number Two

Due quinti di Coca-Cola; un quinto di succo di limone; due quinti di whisky canadese.

Agitare nel mixer. Versare nel calice largo, con ghiaccio tritato, una fettina di limone, una d'arancia e una cannuccia.

Champion

Un terzo di vermouth dry; un terzo di whisky; un sesto di Bénédictine; un sesto di curaçao.

Mescolare a lungo nello shaker. Servire nel calice basso o nel tumbler stretto, con ghiaccio in cubetti e senza elementi decorativi.

Chartreuse

Un sesto di vermouth dry; due sesti di Chartreuse Gialla; un mezzo di whisky americano.

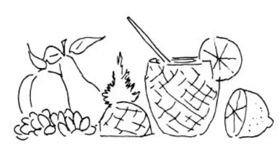
Agitare con ghiaccio nel mixer. Servire nel calice basso, con una ciliegia sciroppata.

Cheerio

Un terzo di Grand Marnier; due terzi di whisky americano; uno spruzzo di maraschino.

Mescolare lentamente nel mixer. Servire nel flûte, con una fettina di carota e poco ghiaccio.





Chelsea

Un quarto di Parfait Amour; tre quarti di whisky.

Agitare con ghiaccio nel mixer. Servire nel tumbler stretto, decorato con insalata verde.

Choker

Un terzo di Pernod; due terzi di whisky.

Agitare nel mixer. Servire con ghiaccio nel tumbler, con una buccia di pompelmo.

Churchill

Un sesto di succo di limone; un sesto di vermouth; un sesto di Cointreau; un mezzo di whisky.

Agitare vigorosamente nello shaker. Servire nel tumbler, con ghiaccio e un chicco d'uva.

Commando

Un sesto di succo di limone; un sesto di Pernod; un sesto di triple sec; un mezzo di whisky americano.

Scuotere con energia nello shaker. Servire nel tumbler, con un chicco d'uva e ghiaccio.

Commodore

Un quarto di succo di mele; tre quarti di whisky americano; mezzo cucchiaio di zucchero; un cucchiaio di succo di limone; due spruzzi di bitter all'arancia.

Miscelare nel mixer con ghiaccio. Servire con molto ghiaccio nel calice ampio, guarnendo con fettine di arancia e di limone e qualche chicco di uva nera.



Cowboy

Un quarto di panna liquida; tre quarti di whisky americano.

Agitare nello shaker. Servire nel tumbler stretto senza guarnizioni, raffreddando il bicchiere nel freezer prima di versare la miscela.

Creole

Un quarto di porto; tre quarti di whisky; due spruzzi di Bénédictine; uno spruzzo di granatina.

Agitare con ghiaccio nel mixer. Servire riempiendo per un terzo un tumbler ampio e aggiungendo una scorza di limone tagliata a spirale e una ciliegia.

Croisette

Un terzo di vermouth; un terzo di Grand Marnier; un terzo di whisky; un cucchiaio di Himbeergeist.

Agitare con ghiaccio nello shaker. Servire in calice.

Derby Fizz

Un uovo; whisky nella quantità desiderata; mezzo cucchiaio di zucchero; mezzo cucchiaio di curaçao.

Agitare vigorosamente, con ghiaccio, nello shaker. Servire con altro ghiaccio riempiendo il tumbler stretto per tre quarti, aggiungendo soda e mescolando di nuovo, dolcemente, con l'apposito cucchiaino.

Dinah

Un terzo di succo di limone; due terzi di whisky; mezzo cucchiaio di zucchero.

Prima degli ingredienti mettere alcune foglie di menta nello shaker premendole con un cucchiaio. Agitare vigorosamente. Servire nei calici ampi con ghiaccio e foglie di menta.

Dixie Julep

Whisky americano a piacere; uno spruzzo di angostura; uno spruzzo di bitter all'arancia.

Preparare direttamente nel cup, già riempito per metà di ghiaccio tritato, con alcune foglie di menta e un poco di zucchero, mescolando dolcemente. A operazione compiuta decorare con un ramoscello di menta.

Earthquake

Un quinto di Pernod; un quinto di gin; tre quinti di whisky.

Scuotere nello shaker. Versare nel tumbler stretto, con una scorza di limone.

Fancy Free

Whisky americano; due gocce di maraschino; una goccia di bitter all'arancia; una goccia di angostura.

Agitare con cubetti di ghiaccio nello shaker. Versare nei tumblers stretti, con i bordi bagnati di succo di limone e spolverati di zucchero.

Florida

Un terzo di succo di limone; un terzo di succo d'arancia; un terzo di whisky americano; un cucchiaio di granatina.

Agitare vigorosamente nello shaker con ghiaccio. Servire nel calice ampio, con ghiaccio tritato, decorando con una fettina d'arancia, una di limone e un ravanello.

Flying Dutchman

Un ottavo di vermouth bianco; un ottavo di vermouth dry; un mezzo di whisky americano; un quarto di whisky scozzese; uno spruzzo di Cointreau.

Scuotere vigorosamente nello shaker. Servire nel tumbler stretto, con scorza di limone.

Francis I

Quattro quinti di whisky americano; un quinto di Bénédictine.

Agitare nel mixer con ghiaccio. Servire con ghiaccio nel tumbler stretto, o con scorza di limone nel flûte.

Francis II

Tre quarti di whisky americano; un ottavo di inca pisco; un ottavo di Cointreau.

Agitare, con ghiaccio, nello shaker. Servire nel tumbler stretto, con uno spicchio di mandarino.

Frisco Sour

Un quinto di succo di limone; tre quinti di whisky; un quinto di Bénédictine.

Scuotere energicamente nello shaker, con ghiaccio. Servire con ghiaccio nel calice ampio o nel tumbler ampio, riempiendo per metà e aggiungendo soda. Decorare con una fettina tonda e sottile di limone.

Gold Roof

Un quinto di vermouth dry; un quinto di gin; un quinto di curaçao; due quinti di whisky.

Agitare a lungo nello shaker con ghiaccio. Servire nel gotto alto, riempiendolo per un terzo, con un cubetto di ghiaccio e una fettina di carota.

Horse's Neck Highball

Un quinto di succo di limone; quattro quinti di whisky americano.

Versare direttamente nel tumbler ampio, sul cui fondo siano già posti cubetti di ghiaccio. Riempire il bicchiere con soda. Mescolare dolcemente e servire con scorza di limone.

Hunter

Un quarto di aranciata; un quarto di cherry brandy; un mezzo di whisky; due spruzzi di anisette.

Miscelare a lungo nello shaker, con ghiaccio. Servire in calice, con ghiaccio tritato e una ciliegina candita.

Imperial Fizz

Un quarto di succo di limone; un quarto di rum; un mezzo di whisky.

Agitare vigorosamente nello shaker, con cubetti di ghiaccio. Versare, riempiendo per due terzi, nel gotto alto o nel tumbler ampio in cui già si trovi del ghiaccio tritato. Aggiungere soda. Mescolare dolcemente con l'apposito cucchiaino. Decorare con una fetta di limone e una ciliegia. Servire con una cannuccia.

Irish

Due terzi di whisky irlandese; un sesto di curaçao; un sesto di Pernod; un cucchiaino di maraschino; uno spruzzo di angostura.

Agitare nel mixer con ghiaccio. Servire nel calice basso con una scorza d'arancia e un'oliva.

Irish Coffee

Un terzo di caffè caldo; un terzo di panna montata; un terzo di whisky irlandese.

Versare direttamente nel cup o nel tumbler stretto. Se gradito, aggiungere un cucchiaino di zucchero. Mescolare lentamente e servire senza decorazioni.

Irish Collins

Un quarto di succo di limone; tre quarti di whisky irlandese; mezzo cucchiaio di zucchero.

Agitare vigorosamente, con cubetti di ghiaccio, nello shaker. Versare, riempiendo per due terzi, nel gotto alto o nel tumbler ampio in cui già si trovi del ghiaccio tritato. Aggiungere soda. Decorare con una fetta di limone e una ciliegia. Servire con una cannuccia.

Irish Highball

Un quinto di succo di limone; quattro quinti di whisky irlandese.

Versare direttamente nel tumbler ampio sul cui fondo siano già posti cubetti di ghiaccio. Riempire il bicchiere con soda, mescolare dolcemente. Servire con scorza di limone, una fettina di carota e, se gradita, una cannuccia.



Japanese Fizz

Un bianco d'uovo; un quarto di succo di limone; un quarto di porto; un mezzo di whisky americano.

Agitare vigorosamente nello shaker, con cubetti di ghiaccio. Versare, riempiendo per due terzi, nel gotto alto o nel tumbler ampio in cui già si trovi del ghiaccio tritato. Aggiungere soda e mescolare dolcemente con l'apposito cucchiaino. Decorare con una fettina di limone, una fettina di carota e una ciliegia. Servire con una cannuccia.

Jet

Un quarto di vermouth dry; un quarto di bitter amaro; un mezzo di whisky; uno spruzzo di apricot brandy.

Agitare nel mixer. Servire in calice con un cubetto di ghiaccio e un pezzettino di albicocca.

Judge

Un terzo di apricot brandy; due terzi di whisky americano.

Agitare con ghiaccio nello shaker. Servire nel tumbler stretto, con un cubetto di ghiaccio e un pezzetto di albicocca.

Junior

Un sesto di succo di limone; un sesto di Bénédictine; due terzi di whisky; uno spruzzo di bitter all'arancia.

Agitare con ghiaccio nel mixer. Servire con una fettina d'arancia e una di limone, nel tumbler stretto.

Katinka

Un terzo di Grand Marnier; un terzo di vodka; un terzo di whisky.

Agitare a lungo nello shaker, con ghiaccio. Servire nel flûte, precedentemente raffreddato nel freezer, con una fettina d'arancia.



Kentucky Manhat

Un mezzo di vermouth rosso; un mezzo di whisky bourbon; una goccia di angostura.

Agitare nel mixer, con ghiaccio. Servire in calice, sprizzandovi sopra una buccia d'arancia e decorando con una ciliegina sotto maraschino.

King

Un tuorlo d'uovo; un mezzo di porto; un mezzo di whisky scozzese; un cucchiaio di zucchero in polvere.

Scuotere con ghiaccio nello shaker. Servire in calice riempiendo i bicchieri per metà e aggiungendo champagne secco, ben freddo. Decorare con una piccola foglia di insalata rossa.



King Edward

Un terzo di vermouth dry; un terzo di bitter amaro; un terzo di whisky; una goccia di angostura.

Scuotere a lungo nello shaker, con ghiaccio. Servire nel calice basso, decorando con un ravanello tondo.

King's Club

Un quarto di fernet; un ottavo di granatina; tre quarti di whisky americano.

Mescolare, con ghiaccio, nello shaker. Servire nel calice ampio, con scorza di arancia e cubetti di ananas.



Ladies

Whisky americano; due spruzzi di Pernod; due spruzzi di angostura; uno spruzzo di anisette.

Agitare poco nel mixer con ghiaccio. Servire nel tumbler stretto, con piccoli cubetti d'ananas.

Leather Neck

Un quarto di succo di limone; un quarto di curaçao; un mezzo di whisky.

Scuotere, con ghiaccio, nello shaker. Servire nel tumbler, con una scorza d'arancia e una fettina di limone.

Liberal

Due sesti di vermouth; un sesto di Amer Picon; un mezzo di whisky; uno spruzzo di angostura.

Agitare nel mixer. Servire nel calice basso, con un cubetto di ghiaccio e una fettina d'arancia.

Los Angeles

Un uovo; un quarto di succo di limone; tre quarti di whisky; uno spruzzo di vermouth; mezzo cucchiaio di zucchero.

Agitare vigorosamente nello shaker, con ghiaccio. Servire nel tumbler senza decorazioni.

Lowland Smash

Whisky; mezzo cucchiaio di zucchero.

Agitare, con cubetti di ghiaccio, in uno shaker in cui siano state prima pressate, con un cucchiaio, alcune foglie di menta. Servire nei gotti con una fetta di limone, ramoscelli di menta e una ciliegia.

Magic Trace

Un mezzo di crème di mandarino; un mezzo di whisky; un cucchiaio di vermouth dry; uno spruzzo di succo di limone.

Agitare, con ghiaccio, nello shaker. Servire in calice, con una foglia di lattuga.

Mamie Highball

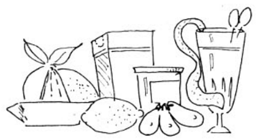
Un quarto di succo di limone; tre quarti di whisky; uno spruzzo di angostura.

Preparare direttamente nel tumbler ampio sul cui fondo si trovino già cubetti di ghiaccio. Aggiungere molta soda e mescolare dolcemente. Servire con scorza di limone, una fettina di carota e la cannuccia.

Mancino

Un sesto di succo di limone; cinque sesti di whisky; due gocce di anisette; un cucchiaino di zucchero in polvere.

Agitare nel mixer, con cubetti di ghiaccio. Servire, con una fettina di limone, nel tumbler stretto; se gradita, si può aggiungere soda.



Manhattan

Un terzo di vermouth; due terzi di whisky rye o bourbon; due spruzzi di angostura.

Agitare, con cubetti di ghiaccio, nel mixer. Servire in calice con una ciliegia.

Manhattan Dry

Un terzo di vermouth dry; due terzi di whisky rye o bourbon; uno spruzzo di angostura.

Agitare, con cubetti di ghiaccio, nel mixer. Servire in calice con una fettina di limone.

Manhattan Dubonnet

Un terzo di Dubonnet; due terzi di whisky rye o bourbon; uno spruzzo di angostura.

Agitare, con cubetti di ghiaccio, nel mixer. Servire in calice con una fettina di limone.

Michelangelo

Un quarto di succo di limone; un quarto di bitter amaro; un mezzo di whisky; mezzo cucchiaio di zucchero.

Agitare, con ghiaccio, nello shaker. Servire nel calice basso, con una scorza d'arancia, una ciliegia e un cubetto di ghiaccio.

Mickey Mouse

Un quarto di vermouth bianco; tre quarti di whisky; un cucchiaio di succo di limone; uno spruzzo di sciroppo di lampone.

Agitare, con ghiaccio, nello shaker. Servire nel tumbler stretto, con una ciliegina e una foglia di insalata verde.

Milionario

Un bianco d'uovo; un quarto di curaçao; tre quarti di whisky; una goccia di granatina.

Agitare nello shaker, con molto ghiaccio. Servire nel tumbler stretto, con una scorza di limone.

Milwaukee

Un quarto di apricot brandy; tre quarti di whisky americano.

Scuotere, con ghiaccio, nello shaker. Servire nel tumbler stretto, con una ciliegia e una fettina di carota.

Modern

Un quinto di succo di limone; un quinto di rum; tre quinti di whisky; due spruzzi di Pernod; uno spruzzo di bitter all'arancia.

Agitare a lungo, con ghiaccio, nello shaker. Servire con ghiaccio tritato nel calice ampio; decorando con una scorza di limone, una fettina d'arancia e una foglia di insalata rossa.



Montecarlo

Un terzo di Bénédictine; due terzi di whisky; due gocce di angostura.

Agitare, con cubetti di ghiaccio, nello shaker. Servire nel tumbler stretto, con un cubetto di cedro.

Morning Glory

Un mezzo di cognac; un mezzo di whisky; mezzo cucchiaio di sciroppo di lampone; uno spruzzo di curaçao.

Scuotere, con cubetti di ghiaccio, nello shaker. Servire nel flûte, con una ciliegia.

Morning Glory Fizz

Un bianco d'uovo; due quinti di anisette; tre quinti di whisky; mezzo cucchiaino di zucchero.

Agitare a lungo nello shaker, con ghiaccio. Servire nel tumbler ampio, aggiungendo, direttamente nel bicchiere, un cucchiaio di succo di cedro, e colmando con soda ben fredda.

Morning Smile

Un rosso d'uovo; un mezzo di latte; un mezzo di whisky; mezzo cucchiaio di zucchero.

Agitare, con cubetti di ghiaccio, nello shaker. Servire nel calice ampio con uno spruzzo di panna in superficie.

Mountain

Un bianco d'uovo; un sesto di succo di limone; un sesto di vermouth bianco; un sesto di vermouth dry; un mezzo di whisky.

Agitare, con ghiaccio, nello shaker. Servire nel calice ampio, con ghiaccio tritato, due chicchi di uva nera, mezza ciliegia candita e una fetta di carota.

Mousquetaire

Un terzo di succo di limone; un terzo di Cointreau; un terzo di whisky.

Agitare, con cubetti di ghiaccio, nello shaker. Servire in calice con due ciliegie, oppure nel tumbler con soda e una fettina di limone.

Mustang Scaffa

Un mezzo di Bénédictine; un mezzo di whisky americano; uno spruzzo di angostura.

Preparare direttamente nel calice basso o nel gotto basso, mescolando dolcemente. Servire a temperatura ambiente, con una piccola scorza di pompelmo.

New York

Un quinto di succo di limone; quattro quinti di whisky americano; un cucchiaio di peach brandy; mezzo cucchiaio di zucchero.

Scuotere, con ghiaccio abbondante, nello shaker. Servire nel tumbler stretto, con scorze di limone e arancia.



Old Fashioned

Whisky bourbon; una zolletta di zucchero; due gocce di angostura.

Preparare direttamente nel gotto basso, con due cubetti di ghiaccio. Servire con una fetta d'arancia, una di limone e una ciliegia.

Old Pal

Un terzo di vermouth dry; un terzo di whisky; un terzo di bitter amaro.

Agitare, con poco ghiaccio, nel mixer. Servire nel calice basso, con una fettina di carota.

Opening

Un terzo di vermouth; due terzi di whisky; un cucchiaio di sciroppo di lampone.

Agitare, con cubetti di ghiaccio, nello shaker. Servire nel calice basso, con un cubetto di ananas.

Oriental

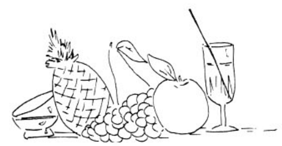
Un quarto di vermouth rosso; un quarto di curaçao bianco; un mezzo di whisky rye; mezzo cucchiaio di succo di limone.

Agitare a lungo nello shaker, con cubetti di ghiaccio. Servire nel gotto basso, con una fettina di pompelmo.

Palmer

Un sesto di succo di limone; cinque sesti di whisky; tre gocce di angostura; una goccia di vermouth dry.

Agitare nello shaker con cubetti di ghiaccio. Servire nel tumbler stretto, con scorze d'arancia e di limone.



Partridge

Un quinto di vermouth bianco; un quinto di triple sec; tre quinti di whisky.

Agitare, con cubetti di ghiaccio, nel mixer. Servire nel calice basso con una scorza di pompelmo, o nel tumbler stretto con una fettina di pompelmo.

Passe Partout

Un settimo di fernet; tre settimi di bitter amaro; tre settimi di whisky scozzese.

Agitare nel mixer, con poco ghiaccio. Servire nel flûte.

Periferia

Un quarto di porto; un quarto di rum; un mezzo di whisky; tre gocce di angostura; una goccia di bitter all'arancia.

Agitare nello shaker, con poco ghiaccio. Servire nel gotto basso, con una fettina d'arancia e un cubetto d'ananas.

Pikka

Un quarto di bitter all'arancia; un quarto di vermouth rosso; un mezzo di whisky canadese.

Agitare nel mixer, con ghiaccio. Servire in calice spruzzando sopra una buccia di arancia e decorando con una ciliegina sciroppata.

Polaris

Un terzo di cordial; due terzi di whisky rye.

Agitare lentamente nel mixer, con ghiaccio. Servire nel gotto basso, con una fettina di carota.

Rattlesnake

Un bianco d'uovo; un sesto di succo di limone; cinque sesti di whisky; uno spruzzo di Pernod.

Agitare vigorosamente e a lungo nello shaker, con ghiaccio. Servire, filtrando, nel tumbler e decorare con una fettina di pompelmo.

Record

Un quinto di succo d'ananas; un quinto di succo di limone; tre quinti di whisky canadese; un cucchiaio di sciroppo di lampone.

Agitare nello shaker. Servire, con ghiaccio tritato, nel calice ampio, decorando con un cubetto d'ananas, una fettina di limone, una scorza d'arancia e una ciliegia.

Red Brick Toddy

Whisky; una noce di burro; mezzo cucchiaio di zucchero; un pizzico di cannella; acqua calda.

Preparare direttamente in un calice già caldo, mescolando bene con l'apposito cucchiaino, fino ad avere un liquido omogeneo.

Red Devil Reviver

Un quinto di succo di pomodoro; un quinto di succo di limone; tre quinti di whisky irlandese; due spruzzi di Worcester Sauce; un pizzico di pepe nero.

Agitare, con ghiaccio, nello shaker. Servire in gotto, con altro ghiaccio.

Resurrection

Un quarto di vermouth dry; tre quarti di whisky rye; un cucchiaio di succo di limone; uno spruzzo di bitter all'arancia.

Agitare, con cubetti di ghiaccio, nel mixer. Servire nel tumbler stretto, con ghiaccio tritato, una fettina d'arancia e una di pompelmo.

Rob Roy

Un mezzo di vermouth rosso; un mezzo di whisky; una goccia di angostura; una goccia di bitter all'arancia.

Agitare, con ghiaccio, nel mixer. Servire in calice, con una buccia d'arancia e una ciliegia.



Royal Touch

Un terzo di Cointreau; due terzi di whisky.

Agitare, con cubetti di ghiaccio, nello shaker. Versare nel calice largo riempiendo il bicchiere per metà, quindi aggiungere champagne ben freddo. Decorare con una ciliegia.

Rye Crusta

Un ottavo di curaçao; un ottavo di maraschino; tre quarti di whisky rye; un cucchiaio di succo di limone; due spruzzi di angostura.

Agitare, con ghiaccio, nel mixer. Servire in calici i cui bordi, bagnati di succo di limone, siano stati passati nello zucchero; decorare con una spirale di scorza di arancia.



Sangue e Arena

Un terzo di vermouth rosso; un terzo di cherry brandy; un terzo di whisky; succo di mezza arancia.

Agitare a lungo vigorosamente nello shaker, con cubetti di ghiaccio. Servire in calice, con una fettina d'arancia, una di pompelmo e una ciliegina sotto maraschino.

Santa Juanita

Un terzo di cognac; due terzi di whisky; due spruzzi di vermouth dry.

Agitare nel mixer. Servire nel tumbler stretto con un cubetto di ghiaccio, decorando, eventualmente, con una scorza di limone, oppure servire in calice con molto ghiaccio, una ciliegia, una fetta di limone e una fettina di carota.

Sardegna

Un quinto di vermouth dry; due quinti di bitter amaro; due quinti di whisky; mezzo cucchiaio di vermouth rosso.

Agitare nel mixer, con ghiaccio. Servire nel calice basso con una ciliegia.

Sazerac

Whisky; uno spruzzo di angostura; un cucchiaio di zucchero.

Preparare direttamente nei tumblers, precedentemente raffreddati nel freezer, mescolando con l'apposito cucchiaino. Servire aggiungendo uno spruzzo di Pernod e una scorza di limone.

Scotch Highball

Whisky scozzese; soda o ginger-ale.

Versare nel tumbler ampio, sul cui fondo si trovino già cubetti di ghiaccio. Aggiungere soda o ginger-ale in gran quantità e mescolare dolcemente. Servire con una scorza di limone e una cannuccia.



Scotch Kilt

Un terzo di Drambuie; due terzi di whisky scozzese; due spruzzi di bitter all'arancia.

Agitare, con poco ghiaccio, nel mixer. Servire con un cubetto di ghiaccio nel tumbler stretto.

Scotch Mist

Whisky scozzese; una goccia di Pernod.

Versare nel tumbler già riempito di ghiaccio tritato. Servire con una scorza di limone.

Scotsman Cooler

Un quinto di succo di limone; quattro quinti di whisky scozzese; uno spruzzo di angostura; mezzo cucchiaio di zucchero.

Agitare, con molto ghiaccio, nel mixer. Riempire per metà il gotto alto, aggiungere ginger-ale ben freddo, servire con una fetta di limone, una spirale di buccia di limone e cubetti di frutta.

Shamrock

Un quarto di vermouth dry; tre quarti di whisky; un cucchiaio di crème di menta verde; uno spruzzo di Chartreuse Verde.

Agitare, con ghiaccio, nello shaker. Servire nel calice basso, con un'oliva.

Shillelagh Punch

Un quarto di rum; un quarto di gin; un mezzo di whisky; due cucchiai di succo di limone; un cucchiaio di zucchero.

Preparare nel bowl, con molto ghiaccio, decorando con un limone tagliato a fettine e cubetti di frutta di stagione; volendo si possono aggiungere delle ciliegine sotto maraschino. Servire nei calici panciuti.

Skye Rickey

Un quarto di succo di limone; tre quarti di whisky.

Agitare, con ghiaccio, nello shaker. Versare nel gotto, riempiendo il bicchiere a metà, aggiungere soda ben ghiacciata e servire con una fetta di limone.

Skyrocket

Un terzo di vermouth dry; un terzo di caloric punch; un terzo di whisky; un cucchiaio di succo di limone; uno spruzzo di bitter all'arancia.

Agitare, con poco ghiaccio, nello shaker. Servire nel tumbler stretto, con una fettina di limone e una d'arancia.

Soul Kiss

Un sesto di succo d'arancia; un terzo di vermouth rosso; un sesto di cognac; un terzo di whisky.

Agitare, con molto ghiaccio, nello shaker. Servire nel calice ampio con altro ghiaccio, una fettina d'arancia e una fettina di pompelmo.

Southern Julep

Un mezzo di bevanda gassata analcolica; un mezzo di whisky; un cucchiaino di zucchero.

Si prepara direttamente nel bicchiere già riempito per metà di ghiaccio tritato, con alcune foglie di menta e una ciliegina sciroppata, mescolando dolcemente, ma a lungo. A operazione compiuta si decora con un ramoscello di menta e una fetta di limone.

Spina Nera

Un mezzo di vermouth dry; un mezzo di whisky irlandese; tre gocce di angostura; tre gocce di anisette.

Agitare nel mixer, con cubetti di ghiaccio. Servire nel tumbler stretto, con una piccola foglia di insalata rossa.

St. Patrick's

Un terzo di crème di menta verde; un terzo di Chartreuse Verde; un terzo di whisky irlandese.

Agitare nel mixer, con ghiaccio. Servire con molto ghiaccio e una foglia di lattuga nel calice ampio.

Tartan Cobbler

Whisky; un cucchiaio di succo d'arancia; un cucchiaio di succo di limone.

Agitare, con cubetti di ghiaccio, nello shaker. Servire nel calice ampio, già pieno per metà di ghiaccio tritato, aggiungendo cubetti di frutta di stagione, una fettina d'arancia e una di limone.

Tea for Two

Due quinti di tè; tre quinti di whisky; uno spruzzo di granatina; mezzo cucchiaio di zucchero.

Agitare nello shaker, con cubetti di ghiaccio. Servire nel gotto basso, con una scorza di limone.

Temptation

Whisky; mezzo cucchiaio di Dubonnet; mezzo cucchiaio di Pernod; due spruzzi di curaçao.

Agitare, con cubetti di ghiaccio, nello shaker. Servire nel tumbler stretto, con un cubetto di ghiaccio, una scorza di limone e una d'arancia.

Thunderclap

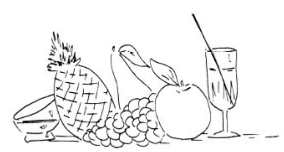
Un terzo di cognac; un terzo di gin; un terzo di whisky.

Agitare, con cubetti di ghiaccio, nel mixer. Servire nel flûte.

Tipperary

Un terzo di vermouth bianco; un terzo di Chartreuse Verde; un terzo di whisky.

Scuotere nello shaker, con ghiaccio. Servire nel calice basso, con un chicco d'uva bianca.



T.N.T.

Due quinti di Pernod; tre quinti di whisky.

Agitare, con pochi cubetti di ghiaccio, nel mixer. Servire nel tumbler stretto, con un cubetto di ghiaccio e una fettina di carota.

Toronto

Un quarto di fernet; tre quarti di whisky; uno spruzzo di angostura; mezzo cucchiaio di zucchero.

Scuotere vigorosamente e a lungo nello shaker, con cubetti di ghiaccio.

Trinity

Tre ottavi di vermouth dry; un ottavo di crème di menta verde; un ottavo di apricot brandy; tre ottavi di whisky; uno spruzzo di bitter all'arancia.

Agitare, con molto ghiaccio, nello shaker. Servire nel calice ampio, con una fettina d'arancia, una scorza di limone e una di pompelmo.

Tuxedo Julep

Un quarto di rum; tre quarti di whisky.

Preparare direttamente nel cup (raffreddato precedentemente nel freezer), già riempito per metà di ghiaccio tritato, con alcune foglie di menta e un poco di zucchero. Mescolare dolcemente, ma a lungo. A operazione compiuta si decora con cubetti d'ananas e una ciliegia.



Upset

Un terzo di vermouth; due terzi di whisky; un cucchiaio di crème di menta bianca.

Agitare nello shaker, con ghiaccio. Servire nel tumbler, con una foglia d'insalata verde.

Venetian Beauty

Un quinto di sherry; un quinto di cherry brandy; tre quinti di whisky.

Agitare, con ghiaccio, nello shaker. Servire nel calice basso, con mezza ciliegia candita e una fettina d'arancia.

Westminster

Un quarto di succo d'ananas; un quarto di vermouth dry; un mezzo di whisky.

Scuotere, con ghiaccio, nello shaker. Servire nel calice ampio, con ghiaccio tritato, un cubetto d'ananas e una scorza di pompelmo.

Whisky-Brandy

Due quinti di brandy; un quinto di triple sec; due quinti di whisky; due gocce di angostura.

Scuotere, con cubetti di ghiaccio, nello shaker. Servire nel calice panciuto, con scorza di limone.

Whisky Collins

Un quarto di succo di limone; tre quarti di whisky; mezzo cucchiaio di zucchero.

Agitare, con cubetti di ghiaccio, nello shaker. Versare, riempiendo per due terzi, nel gotto alto o nel tumbler ampio in cui già si trovi del ghiaccio tritato. Aggiungere soda ben fredda, decorare con una fetta di limone e una ciliegia. Servire con una cannuccia.

Whisky Cooler

Whisky; un cucchiaio di succo di pompelmo; mezzo cucchiaio di zucchero.

Preparare direttamente nel tumbler ampio in cui già si trovino dei cubetti di ghiaccio, mescolando con l'apposito cucchiaino, e aggiungere soda ben fredda. Servire con una o due fettine di pompelmo.

Whisky Daisy

Un ottavo di succo di lampone; un ottavo di succo di limone; tre quarti di whisky.

Scuotere con ghiaccio in cubetti, nello shaker. Riempire per metà il cup, poi aggiungere un cubetto di ghiaccio e seltz ben freddo. Servire con cubetti di frutta di stagione.





Tango



Panama

Whisky Fix

Due quinti di succo di limone; tre quinti di whisky; un cucchiaio di succo d'ananas.

Scuotere, con cubetti di ghiaccio, nello shaker. Servire nel gotto già riempito di ghiaccio tritato, decorando con una scorza di limone, un cubetto di ananas e una ciliegina sciroppata.

Whisky Number One

Whisky; uno spruzzo di angostura; mezzo cucchiaio di zucchero.

Agitare, con poco ghiaccio in cubetti, nel mixer. Servire nel tumbler stretto, in cui già si trovi un cubetto di ghiaccio, decorando con una ciliegia.

Whisky Sangaree

Whisky; mezzo cucchiaio di zucchero; un cucchiaio di porto.

Agitare, con cubetti di ghiaccio, nello shaker. Riempire per metà il tumbler ampio, aggiungere la soda e il porto, mescolare delicatamente con l'apposito cucchiaino. Servire con un pizzico di noce moscata.

Whisky Sour

Un terzo di succo di limone; due terzi di whisky; mezzo cucchiaio di rum; un cucchiaio di zucchero.

Agitare vigorosamente e a lungo nello shaker, con ghiaccio in cubetti. Riempire per metà il gotto basso, aggiungere soda ben fredda e servire con una ciliegia.

Whisky Special

Un terzo di vermouth dry; due terzi di whisky; un cucchiaio di succo d'arancia.

Agitare, con cubetti di ghiaccio, nello shaker. Servire nel calice basso, con un'oliva e noce moscata.

Whisky Toddy

Whisky; una goccia di limone.

Preparare direttamente nel calice panciuto in cui si trovino già qualche cubetto di ghiaccio e un cucchiaio di zucchero sciolto in acqua. Mescolare con il cucchiaino. Servire con una scorza di limone.

Whisper

Un terzo di vermouth bianco; un terzo di vermouth dry; un terzo di whisky; mezzo cucchiaio di succo di pompelmo.

Agitare vigorosamente nello shaker, con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel tumbler stretto, con un cubetto di ghiaccio e una fettina di pompelmo, oppure nel calice basso con una ciliegia.



Whispers of the Frost

Un terzo di porto; un terzo di sherry; un terzo di whisky.

Agitare, con ghiaccio, nello shaker. Servire nel tumbler stretto, con una fetta di limone e una d'arancia.

Whiz Bang

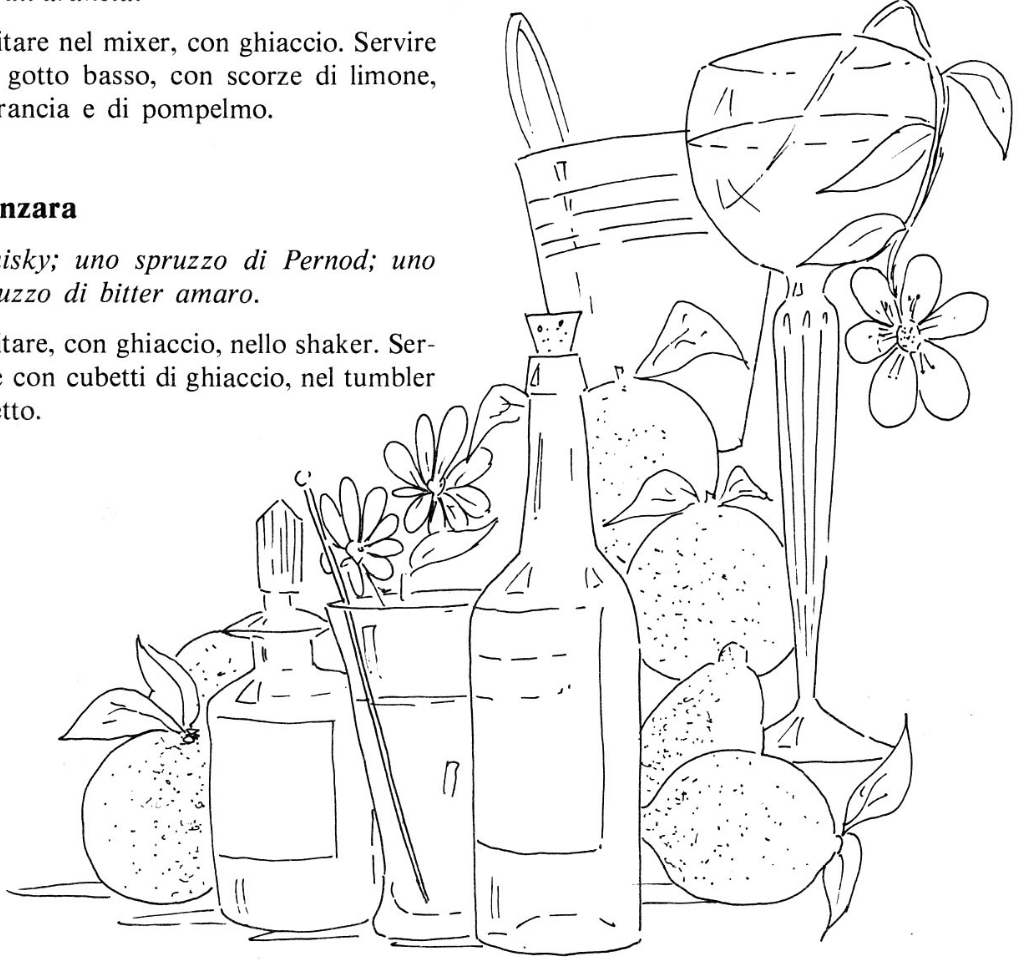
Un terzo di vermouth bianco; due terzi di whisky; due spruzzi di Pernod; due spruzzi di granatina; due spruzzi di bitter all'arancia.

Agitare nel mixer, con ghiaccio. Servire nel gotto basso, con scorze di limone, d'arancia e di pompelmo.

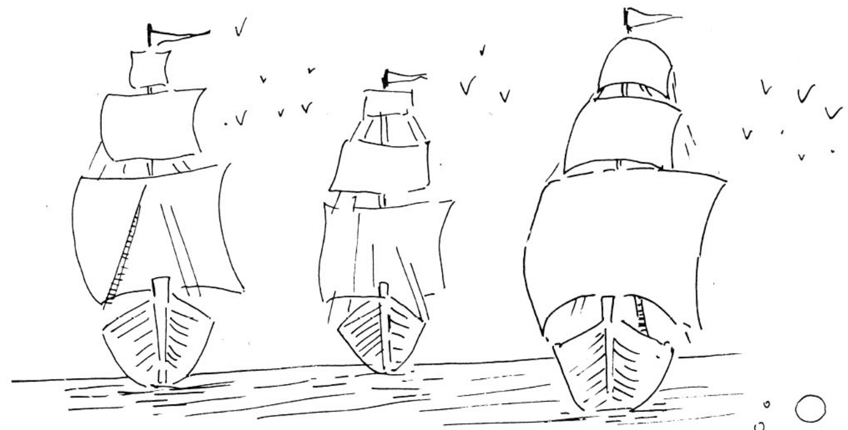
Zanzara

Whisky; uno spruzzo di Pernod; uno spruzzo di bitter amaro.

Agitare, con ghiaccio, nello shaker. Servire con cubetti di ghiaccio, nel tumbler stretto.



Gin e cocktails a base di gin



Sono quasi quattro secoli che si beve gin; fu infatti nel 1600 che un tale Franciscus de la Boë lo estrasse per primo, distillando bacche di ginepro.
Nella attuale produzione di gin, accanto alle bacche di ginepro vengono fatti fermentare anche semi di anice e finocchio, mandorle, scorze di limone e d'arancia, giaggiolo, radici di liquirizia e di angelica e alcuni altri ingredienti di minore importanza che servono solo a caratterizzare i vari tipi di gin. Il tipo meno dolce e più secco viene chiamato dry.
Il gin è prodotto soprattutto in Inghilterra (London: classico; Old Tom: con una piccola percentuale di zucchero; Plymouth: combinazione del dry con l'Old Tom; Golden: dal colore dorato per l'invecchiamento nelle botti di rovere); in Francia (Genièvre); in Olanda (Jenever: dal gusto particolarmente aromatico). Esiste anche lo sloe-gin, liquore derivato dal gin col tipico sapore di prugna.



Abate

Un terzo di succo d'arancia; due terzi di gin; uno spruzzo di vermouth rosso; due gocce d'angostura.

Agitare nello shaker, con cubetti di ghiaccio. Servire nel calice con una ciliegina sotto maraschino e un pezzetto di lattuga fresca.

Abbey Crusta

Un quarto di vermouth; tre quarti di gin, un cucchiaio di succo d'arancia.

Versare nel calice, il cui bordo sarà stato precedentemente bagnato di succo d'arancia e passato nello zucchero. Infine decorare con una spirale di scorza d'arancia.

Admiral

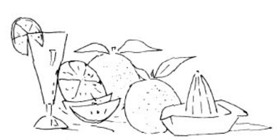
Un quinto di succo di limone; un quinto di cherry brandy; tre quinti di gin.

Agitare nello shaker, con poco ghiaccio. Servire nel calice basso, con una ciliegina sciroppata.

Alaska

Un quarto di Chartreuse; tre quarti di gin; due gocce di bitter all'arancia.

Agitare, con cubetti di ghiaccio, nel mixer. Servire nel tumbler stretto, con una fettina d'arancia e una scorza di pompelmo.





Albemarie Fizz

Un quinto di succo di limone; quattro quinti di gin; mezzo cucchiaio di zucchero.

Agitare, con molto ghiaccio, nel mixer. Versare, riempiendo per due terzi, nel gotto alto o nel tumbler ampio in cui già si trovi del ghiaccio tritato. Aggiungere soda e gazzosa e mescolare dolcemente con l'apposito cucchiaino. Infine versare delicatamente in superficie un cucchiaino di sciroppo di more.

Alexander

Un terzo di panna liquida; un terzo di crème di cacao; un terzo di gin.

Agitare, con poco ghiaccio, nel mixer. Servire nel tumbler stretto.

Alexander III

Un terzo di panna liquida; un terzo di crème di menta bianca; un terzo di gin.

Scuotere, con cubetti di ghiaccio, nello shaker. Servire nel tumbler stretto.

Ambassador

Un quarto di vermouth bianco; un quarto di crème di banana; un mezzo di gin; un cucchiaio di succo di limone.

Agitare nello shaker, con molto ghiaccio. Servire nel calice ampio, con cubetti di ananas e una ciliegia sciroppata.

Amsterdam Cobbler

Un quinto di succo di ananas; quattro quinti di gin; un cucchiaio di curaçao.

Agitare forte nello shaker, con poco ghiaccio. Servire nei calici ampi, già pieni per metà di ghiaccio tritato, decorando con cubetti di ananas e di frutta di stagione.

Ananas Cobbler

Un quarto di succo di ananas; un quarto di vermouth bianco; un mezzo di gin.

Agitare forte nello shaker, con poco ghiaccio. Servire nei calici ampi, già pieni per metà di ghiaccio tritato, decorando con cubetti di ananas.

Anniversary

Un sesto di succo di pesca; un sesto di vermouth dry; un terzo di cognac; un terzo di gin; una goccia di vermouth rosso.

Agitare nel mixer, con ghiaccio. Servire nel tumbler ampio.

Argentina

Un terzo di vermouth dry; un sesto di Cointreau; un sesto di Bénédictine; un terzo di gin; uno spruzzo di angostura.

Agitare, con poco ghiaccio, nello shaker. Servire nel tumbler stretto, con un cubetto di ghiaccio, una scorza d'arancia, una di limone e una di pompelmo.

Army and Navy

Un terzo di succo di limone; due terzi di gin; un cucchiaio di sciroppo di lampone.

Agitare, con molto ghiaccio, nel mixer. Servire nel calice ampio, con due o tre fettine di limone.

Around the World

Un terzo di succo d'ananas; due terzi di gin; un cucchiaio di crème di menta verde.

Agitare a lungo nello shaker, con molto ghiaccio. Servire nel flûte con cubetti e trancio d'ananas. Guarnire con una ciliegia sciroppata.

Art Director

Un sesto di vermouth dry; un sesto di rum; due terzi di gin; un cucchiaio di Grand Marnier; uno spruzzo di bitter all'arancia.

Agitare nel mixer con poco ghiaccio. Servire nel calice basso, con un'oliva e una fettina d'arancia.

Atlantic

Un terzo di vermouth rosso; un terzo di calvados; un terzo di gin; due spruzzi di succo di limone; uno spruzzo di Pernod.

Scuotere nello shaker, con ghiaccio. Servire nel tumbler stretto o nel calice basso.





Aviation

Un sesto di succo d'arancia; un sesto di maraschino; due terzi di gin.

Scuotere energicamente nello shaker, con cubetti di ghiaccio. Servire in calice, con una ciliegina sotto maraschino e una lunga scorza d'arancia, oppure nel tumbler ampio, con un mandarino a fettine.

Ballet Girl

Un quarto di bitter amaro; un quarto di Dubonnet; un mezzo di gin.

Agitare delicatamente nel mixer, con pochi cubetti di ghiaccio. Servire nel calice basso con minuscole scorze di limone e di arancia.

Beauty Queen

Un bianco d'uovo montato a neve; un terzo di succo di lampone; due terzi di gin.

Scuotere, con ghiaccio, nello shaker. Servire nel tumbler stretto, con una fettina di carota.

Bermuda

Tre quarti di London gin; un quarto di succo di limone; cinque gocce di peach brandy; due gocce di granatina.

Si prepara nel mixer con ghiaccio in cubetti.

Bermuda Highball

Un quinto di vermouth; due quinti di cognac; due quinti di gin.

Preparare direttamente nel tumbler ampio, sul cui fondo si trovino già dei cubetti di ghiaccio. Aggiungere molta soda e mescolare dolcemente. Servire con una fettina d'arancia e una scorza di limone.

Bijou

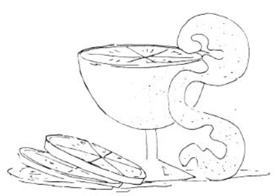
Un sesto di vermouth bianco; un sesto di vermouth dry; un sesto di Chartreuse Gialla; un mezzo di gin; due spruzzi di bitter all'arancia.

Agitare lentamente, con cubetti di ghiaccio, nel mixer. Servire nel calice basso, con un'oliva, o nel calice ampio con uno spruzzo di soda e fettine d'arancia e di limone.

Bird of Paradise Fizz

Un bianco d'uovo; un quarto di succo di limone; tre quarti di gin; mezzo cucchiaio di zucchero.

Agitare vigorosamente, con ghiaccio, nello shaker. Riempire per tre quarti il tumbler stretto sul cui fondo ci siano già cubetti di ghiaccio, aggiungere soda e mescolare dolcemente con l'apposito cucchiaino. Decorare infine con scorze di limone e di arancia.



Black Hawk

Due quinti di whisky; tre quinti di gin.

Agitare, con cubetti di ghiaccio, nello shaker. Servire nel tumbler stretto, con un cubetto di ghiaccio.

Blackmail

Un rosso d'uovo; un mezzo di porto; un mezzo di gin; uno spruzzo di anisette.

Agitare vigorosamente e a lungo, con cubetti di ghiaccio, nello shaker. Servire nel tumbler stretto, senza decorare.

Blackthorn

Un terzo di vermouth; due terzi di sloegin; due spruzzi di angostura.

Mescolare delicatamente, ma a lungo, nel mixer, con cubetti di ghiaccio. Servire nel calice basso, con un pezzetto di prugna fresca.

Blue Bird

Un quarto di curaçao blu; tre quarti di gin; due spruzzi di angostura.

Agitare, con ghiaccio, nello shaker. Servire con una ciliegia nel calice o nel tumbler.





Boxcar

Un bianco d'uovo; un quinto di succo di limone; due quinti di triple sec; due quinti di gin; una goccia di granatina.

Agitare nello shaker, con ghiaccio tritato. Servire nel tumbler stretto il cui bordo, bagnato di succo di limone, sia stato precedentemente passato nello zucchero.

Breakfast

Un bianco d'uovo; un terzo di granatina; due terzi di gin.

Scuotere nello shaker, con cubetti di ghiaccio. Servire nel tumbler stretto, con scorza di limone.

Bronx

Un quinto di succo d'arancia; un quinto di vermouth rosso; un quinto di vermouth dry; due quinti di gin.

Agitare nello shaker, con cubetti di ghiaccio. Servire nel tumbler con scorza di arancia.

Bronx Golden

Un rosso d'uovo; un quinto di succo di arancia; un quinto di vermouth rosso; un quinto di vermouth dry; due quinti di gin.

Agitare vigorosamente e a lungo nello shaker, con cubetti di ghiaccio. Servire nel tumbler.

Bronx Silver

Un bianco d'uovo; un quinto di succo d'arancia; un quinto di vermouth bianco; un quinto di vermouth dry; due quinti di gin.

Agitare vigorosamente nello shaker, con cubetti di ghiaccio. Servire nel tumbler.

Bronzing Cooler

Un quarto di succo d'arancia; un quarto di vermouth rosso; un mezzo di gin.

Agitare delicatamente ma a lungo nel mixer, con molto ghiaccio in cubetti. Riempire per metà il gotto alto, aggiungere abbondante soda ben fredda e servire con una fettina d'arancia, una spirale di scorza di limone ed eventualmente cubetti di frutta di stagione.

Bulldog Highball

Un quarto di succo d'arancia; tre quarti di gin.

Preparare direttamente nel bicchiere alto, aggiungere molta soda e mescolare dolcemente. Servire con una fettina d'arancia, mezza fetta di limone sul bordo e una ciliegina candita.



Cabaret

Un ottavo di vermouth dry; un ottavo di Bénédictine; tre quarti di gin; due spruzzi di angostura.

Agitare, con poco ghiaccio in cubetti, nello shaker. Servire nel calice basso con una ciliegia.

Café de Paris

Mezzo bianco d'uovo; un settimo di panna liquida; un settimo di anisette; cinque settimi di gin.

Agitare velocemente nello shaker, con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel tumbler stretto, decorando con una fettina di carota.

Campexport

Un terzo di vermouth dry; un terzo di bitter amaro; un terzo di gin; un cucchiaio di cordial.

Agitare, con ghiaccio, nello shaker. Servire, con una buccia di pompelmo, nel calice basso.

Cape

Un terzo di succo d'arancia; un terzo di bitter all'arancia; un terzo di gin.

Agitare, con cubetti di ghiaccio, nello shaker. Servire nel calice ampio, con fettine d'arancia, di mandarino e di pompelmo.



Cardinale

Un quinto di bitter amaro; due quinti di vermouth dry; due quinti di gin.

Agitare nel mixer, con ghiaccio. Servire in calice, con scorze d'arancia e di limone.

Carine

Un quarto di Dubonnet; un quarto di crème di mandarino; un mezzo di gin.

Agitare, con poco ghiaccio, nel mixer. Servire in calice, con una fetta di mandarino e una foglia d'insalata verde.

Carioca

Un quarto di succo di limone; un quarto di vermouth bianco; un mezzo di gin; uno spruzzo d'angostura.

Agitare nel mixer, con ghiaccio. Servire in calice con una fettina di limone e una foglia di insalata rossa.

Caruso

Un terzo di vermouth dry; un terzo di crème di menta verde; un terzo di gin.

Agitare nel mixer, con cubetti di ghiaccio. Servire in calice.

Casanova

Un terzo di rum; un terzo di cognac; un terzo di gin; uno spruzzo di angostura.

Scuotere nello shaker, con poco ghiaccio. Servire nel tumbler stretto, con un cubetto di ghiaccio.

Casino

Un sesto di vermouth rosso; un sesto di vermouth dry; un sesto di bitter amaro; un mezzo di gin.

Agitare a lungo nel mixer. Servire nel calice ampio, con una buccia di pompelmo, una fettina di carota, una di ravanello, un chicco di uva bianca e uno di uva nera.

Casino Royal

Un terzo di apricot brandy; due terzi di gin; un cucchiaio di vermouth dry; un cucchiaio di succo di limone.

Agitare a lungo nello shaker, con ghiaccio. Servire nel calice ampio con una fettina di limone, una di carota e una di ravanello, una buccia di pompelmo e un chicco d'uva nera.

Cat's Eye

Un sesto di succo di limone; un terzo di vermouth dry; un sesto di triple sec; un terzo di gin; un cucchiaio di kirsch.

Agitare nello shaker, con molto ghiaccio. Servire nel calice basso, senza ghiaccio, con un'oliva.

Charlie

Un sesto di vermouth dry; un sesto di bitter amaro; un sesto di Cointreau; un mezzo di gin.

Agitare lentamente nel mixer. Servire nel calice basso, con un cubetto di ghiaccio e un chicco d'uva bianca.

Charlie Chaplin

Un quarto di succo di limone; un quarto di apricot brandy; un mezzo di gin.

Agitare, con cubetti di ghiaccio, nel mixer. Servire nel tumbler stretto, con una scorza di limone e una ciliegia.

Christopher

Due terzi di rum; un terzo di gin; un cucchiaio di succo d'arancia.

Agitare, con poco ghiaccio, nello shaker. Servire nel flûte.

Circus Rickey

Un quinto di succo di limone; un quinto di sciroppo di lampone; tre quinti di gin.

Agitare, con cubetti di ghiaccio, nello shaker. Riempire il gotto per metà, aggiungere soda ben fredda e servire con scorza di limone.

Claridge

Un sesto di vermouth dry; un sesto di Cointreau; un terzo di apricot brandy; un terzo di gin.

Agitare nel mixer, con cubetti di ghiaccio. Servire nel calice basso, con una ciliegina sciroppata.



Clover Club

Un bianco d'uovo; un quarto di succo di limone; tre quarti di gin; un cucchiaio di sciroppo di lampone.

Agitare vigorosamente e a lungo nello shaker, con cubetti di ghiaccio. Servire nel tumbler stretto con una scorza di limone e una d'arancia, oppure nel calice ampio con uno spruzzo di soda, una fettina di limone e molto ghiaccio.

Club

Un quarto di vermouth; tre quarti di gin; uno spruzzo di Chartreuse Gialla.

Scuotere, con cubetti di ghiaccio, nello shaker. Servire con una ciliegia sciroppata nel calice basso.

Cointreau Special

Un terzo di Cointreau; un terzo di rum; un terzo di gin.

Agitare, con molto ghiaccio in cubetti, nello shaker. Servire nel flûte con una fettina d'arancia e una scorza di pompelmo.

Colonial

Un terzo di succo d'ananas; due terzi di gin; un cucchiaio di maraschino.

Agitare nel mixer, con molto ghiaccio. Servire nel calice ampio, con un cubetto di ananas ed eventualmente una ciliegia sotto maraschino.

Colonial II

Un quarto di succo di pompelmo; tre quarti di gin; un cucchiaio di curaçao.

Scuotere nello shaker, con cubetti di ghiaccio. Servire in calice, con un'oliva.

Compleanno

Un terzo di vermouth rosso; un terzo di cognac; un terzo di gin; due gocce di bitter all'arancia.

Agitare nello shaker, con cubetti di ghiaccio. Servire nel calice basso, con una fettina d'arancia e una scorza di pompelmo.

Conca d'Oro

Un sesto di Cointreau; un sesto di cherry brandy; due terzi di gin; un cucchiaio di succo di limone; due spruzzi di bitter all'arancia; mezzo cucchiaio zucchero.

Agitare a lungo nel mixer, con molto ghiaccio. Servire nel calice ampio, con una fetta di limone.

Conca d'Oro II

Un settimo di Cointreau; due settimi di cherry brandy; quattro settimi di gin; un cucchiaio di maraschino.

Agitare, con cubetti di ghiaccio, nello shaker. Servire nel tumbler stretto, con una spirale di scorza d'arancia.



Concorde

Un quarto di succo di lampone; un quarto di vermouth dry; un mezzo di gin.

Agitare nel mixer, con molto ghiaccio. Servire nel calice panciuto con un bastoncino di sedano.

Coronation II

Un terzo di vermouth bianco; un terzo di Dubonnet; un terzo di gin.

Agitare nel mixer, con ghiaccio abbondante. Servire nel calice basso con una scorzetta di pompelmo.

Cream Fizz

Un sesto di panna liquida; un sesto di succo di limone; due terzi di gin.

Agitare nel mixer, con cubetti di ghiaccio. Riempire per due terzi il tumbler stretto, aggiungere soda ben fredda e mescolare dolcemente. Decorare infine con una fettina di limone e una scorza di pompelmo. Aggiungere (se gradita) una cannuccia.

Creole Fizz

Un bianco d'uovo; un quinto di panna liquida; due quinti di sloe-gin; due quinti di gin; un cucchiaio di succo di limone.

Agitare nel mixer, con cubetti di ghiaccio. Riempire per due terzi il tumbler stretto, aggiungere soda ben fredda e mescolare dolcemente. Servire con una scorza di pompelmo e (se gradita) una cannuccia.

Cuba Libre

Un bicchiere da cocktail di dry gin; un terzo di bicchiere di succo di limone; un cucchiaino di sciroppo di zucchero.

Versare gli ingredienti nell'ordine in un tumbler medio. Mescolare ed unire a piacere Coca-Cola fredda.



Deb

Due quinti di vermouth dry; tre quinti di gin; un cucchiaio di Chartreuse Verde.

Agitare, con cubetti di ghiaccio, nel mixer. Servire in calice con due cubetti di ghiaccio.

Deep Sea

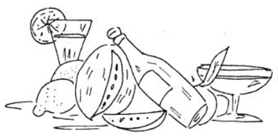
Un terzo di vermouth dry; due terzi di gin; uno spruzzo di bitter all'arancia; uno spruzzo di Pernod.

Agitare, con cubetti di ghiaccio, nel mixer. Servire nel calice basso, con un'oliva e una scorza di limone.

Delicious Sour

Un quinto di succo di limone; un quinto di cherry brandy; tre quinti di gin.

Agitare, con pochi cubetti di ghiaccio, nello shaker. Riempire per metà il gotto basso, aggiungere un po' di soda ben fredda e mescolare dolcemente. Infine aggiungere una fetta di limone e una ciliegia.



Dempsey

Un terzo di calvados; due terzi di gin; due spruzzi di granatina; uno spruzzo di Pernod.

Agitare, con poco ghiaccio, nel mixer. Servire nel calice basso con un pezzettino di mela.

Derby

Gin; un cucchiaio di succo di albicocca; uno spruzzo di crème di menta.

Agitare, con cubetti di ghiaccio, nello shaker. Servire nel tumbler stretto, con ghiaccio e foglie di menta.

Desert

Un quarto di sherry; tre quarti di gin; un cucchiaio di succo d'arancia.

Agitare, con abbondanti cubetti di ghiaccio, nel mixer. Servire nel gotto basso, con una ciliegia.

Diamond Fizz

Un terzo di succo di pompelmo o ananas; due terzi di gin; mezzo cucchiaio di zucchero.

Agitare nel mixer, con cubetti di ghiaccio. Riempire per due terzi un tumbler, aggiungere soda ben fredda e mescolare dolcemente; aggiungere infine una scorza di pompelmo e (se gradita) una cannuccia.

Dinghi

Un terzo di Gordon gin, un terzo di Grand Marnier, un terzo di vermouth Martini rosso.

Si prepara nello shaker con ghiaccio in cubetti. Decorare con una ciliegina.

Ricetta del barman Giovanni Barisone.

Diki Diki

Un quarto di succo di pompelmo; un quarto di calvados; un mezzo di gin.

Agitare vigorosamente e a lungo nello shaker, con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel calice.

Dixie

Un quarto di vermouth dry; un quarto di Pernod; un mezzo di gin; un cucchiaio di succo d'arancia.

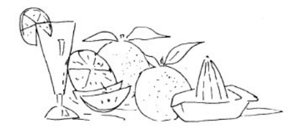
Agitare, con ghiaccio, nel mixer. Servire nel calice basso, decorando con una scorza di limone.

Dory Fritz

Un quarto di succo d'arancia; un ottavo di granatina; un ottavo di apricot brandy; un mezzo di gin; due spruzzi di limone.

Scuotere nello shaker, con ghiaccio. Servire nel tumbler ampio, con una fettina d'arancia, una fettina di ananas e due ciliegie sotto maraschino.





Du Barry

Un terzo di vermouth dry; due terzi di gin; un cucchiaio di Pernod; uno spruzzo di angostura.

Agitare nel mixer. Servire nel calice basso, con un cubetto di ghiaccio e una scorza d'arancia.

Dubonnet Highball

Un terzo di Dubonnet; due terzi di gin.

Preparare direttamente nel tumbler ampio, sul cui fondo si trovino già dei cubetti di ghiaccio, mescolando con l'apposito cucchiaio, poi aggiungere soda ben fredda e mescolare ancora, ma molto più dolcemente. Servire con scorza di limone e (se gradita) una cannuccia.

Duca di Manchester

Un terzo di vermouth rosso; un terzo di vermouth bianco; un terzo di gin.

Agitare nel mixer, con ghiaccio. Servire in calice con qualche fragola.

Dunhill

Un quarto di vermouth dry; un quarto di sherry; un mezzo di gin; un cucchiaio di curaçao.

Agitare a lungo nello shaker, con cubetti di ghiaccio. Servire nel calice basso, aggiungendo uno spruzzo di Pernod e un'oliva.

Duomo

Un terzo di vermouth rosso; un sesto di Cointreau; un mezzo di gin; due gocce di maraschino.

Scuotere nello shaker, con cubetti di ghiaccio. Servire nel tumbler stretto, con una ciliegia sotto maraschino.

Eclipse

Un quarto di succo di limone; tre quarti di gin; granatina.

Preparare a parte la mistura di succo di limone e gin, poi versare nel mixer dove già si troverà la granatina con ghiaccio. Mescolare molto delicatamente, di modo che gli ingredienti si mantengano divisi. Servire nel calice ampio, con una piccola scorza di limone.

Elk

Un quinto di vermouth dry; due quinti di apricot brandy; due quinti di gin.

Agitare nel mixer, con poco ghiaccio. Servire nel calice basso con un cubetto di ghiaccio, o nel calice ampio con pezzetti di albicocche e una scorza di pompelmo.

El Morocco

Un terzo di vermouth bianco; un sesto di bitter amaro; un mezzo di gin.

Preparare direttamente nel gotto basso, con due cubetti di ghiaccio. Servire con una fettina d'arancia.

Estasi

Un quinto di crème di menta bianca; un quinto di cherry brandy; un quinto di Bénédictine; due quinti di gin; un cucchiaio di panna liquida.

Agitare vigorosamente e a lungo nello shaker, con cubetti di ghiaccio. Versare nel calice ampio, con una ciliegia sciroppata e una foglia di insalata rossa.

Eton

Un quarto di succo di limone; un quarto di kirsch; un mezzo di gin.

Agitare nel mixer, con ghiaccio. Servire nel tumbler stretto con ghiaccio.

Europa Cup

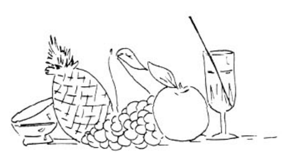
Un terzo di vermouth dry; un terzo di crème di banana; un terzo di gin.

Preparare, con molto ghiaccio, nella bowl. Servire nei calici ampi, riempiendo i bicchieri a metà, aggiungendo gazzosa e decorando con frutta di stagione.

Fairbank

Un terzo di vermouth dry; due terzi di gin; due spruzzi di crème di ananas; uno spruzzo di bitter all'arancia.

Agitare nello shaker, con cubetti di ghiaccio. Servire nel calice basso, con scorza d'arancia.



Fancy Smash

Gin; mezzo cucchiaio di zucchero.

Agitare, con cubetti di ghiaccio, in uno shaker in cui siano state prima pressate, con un cucchiaio, alcune foglie di menta. Servire nei gotti con rametti di menta e frutta di stagione.

Fior d'Arancio

Due quinti di succo d'arancia; tre quinti di gin; un cucchiaino di zucchero; due gocce di vermouth dry.

Scuotere nello shaker, con cubetti di ghiaccio. Servire in calice.

Flamingo

Un ottavo di succo di limone; un ottavo di apricot brandy; tre quarti di gin; un cucchiaio di granatina.

Scuotere nello shaker, con ghiaccio. Servire nel tumbler stretto, con un cubetto di ghiaccio e una scorza di limone.

Fog Horn Rickey

Un quarto di succo di limone; tre quarti di gin.

Agitare, con cubetti di ghiaccio, nello shaker. Riempire il gotto basso per metà, aggiungere soda ben fredda e servire con una scorza di limone.



Fun and Games

Un quarto di succo di limone; un quarto di Crème di Cassis; un mezzo di gin; uno spruzzo di bitter all'arancia.

Agitare, con ghiaccio, nello shaker. Servire nel calice panciuto, con un cubetto di ghiaccio, una fettina di limone, una fettina di carota e una scorza d'arancia senza il bianco dell'interno.

Gibson

Un quinto di vermouth dry; quattro quinti di gin.

Agitare nel mixer, con cubetti di ghiaccio. Servire in calice decorando con una cipollina.

Gilroy

Un sesto di succo di limone; un sesto di vermouth dry; un terzo di cherry; un terzo di gin; uno spruzzo di bitter all'arancia.

Agitare vigorosamente nello shaker, con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel tumbler stretto con scorza di limone oppure nel calice ampio con fettine d'arancia e di limone.

Gimlet

Un terzo di succo di limone; due terzi di gin; due gocce di assenzio; mezzo cucchiaio di zucchero.

Agitare nel mixer, con cubetti di ghiaccio. Servire nel tumbler stretto, con una fetta di limone.

Gin and Cin

Due terzi di vermouth bianco; un terzo di gin.

Agitare nel mixer, con cubetti di ghiaccio. Servire, con una scorza di limone, nel calice ampio in cui già si trovi del ghiaccio tritato.

Gin and Cola

Un quarto di Coca-Cola; tre quarti di gin.

Mescolare delicatamente nel mixer, con pochi cubetti di ghiaccio. Servire nel tumbler stretto, con due cubetti di ghiaccio e una fettina di limone.

Gin and It

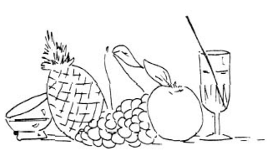
Un terzo di vermouth; due terzi di gin.

Versare direttamente nel calice basso in cui già si trovi un cubetto di ghiaccio. Servire con una scorza di limone.

Gin and Orange

Un quarto di succo d'arancia; tre quarti di gin.

Agitare nel mixer, con ghiaccio tritato. Servire nel calice ampio, con una fettina di pompelmo e una scorza d'arancia.



Gin and Tonic

Gin.

Riempire per un terzo il tumbler stretto in cui già si trovino cubetti di ghiaccio; versare acqua tonica e mescolare delicatamente con l'apposito cucchiaino. Servire con una fetta di limone.

Gin Fizz

Un bicchiere di dry gin (misura da cocktail); succo di mezzo limone; mezzo bianco d'uovo; mezzo cucchiaino di zucchero.

Si prepara nello shaker con ghiaccio in cubetti. Prima di servire aggiungere seltz ghiacciato.

Gin Rosa

Gin; un cucchiaio di angostura.

Versare direttamente nel calice basso e mescolare delicatamente. Servire con una piccola scorza d'arancia.

Gin Swizzle

Un quarto di succo di limone; tre quarti di gin; due spruzzi di angostura; un cucchiaino di zucchero.

Versare direttamente nel tumbler ampio in cui si trovi del ghiaccio tritato, prima il succo di limone e lo zucchero con un po' di soda, mescolando dolcemente, poi il gin e l'angostura, infine riempire con soda. Servire con una scorza di limone.

Gloom Raiser

Un mezzo di succo di limone; un quarto di Grand Marnier; un quarto di curaçao; un cucchiaio di granatina.

Agitare, con ghiaccio, nel mixer. Servire nel tumbler ampio, con ghiaccio tritato, una fettina di limone e una di pompelmo.

Goldfish

Un sesto di succo di limone; un sesto di Cointreau; un terzo di vermouth dry; un terzo di gin.

Agitare vigorosamente nello shaker, con cubetti di ghiaccio. Servire nel calice ampio, con una fettina di limone, una di mandarino e una ciliegina candita.

Golf

Un quarto di vermouth rosso; tre quarti di gin, due spruzzi di angostura; una goccia di cognac.

Agitare con ghiaccio, nello shaker. Servire nel calice basso, con una fettina di carota.

Graziella

Un quarto di succo d'arancia; un quarto di apricot brandy; un mezzo di gin; cinque gocce di orange brandy.

Agitare energicamente nello shaker. Servire, con cubetti di ghiaccio, nel tumbler ampio o nel gotto alto con una scorza d'arancia.

Green Dragon

Un ottavo di crème di menta verde; un ottavo di kümmel; tre quarti di gin; uno spruzzo di bitter d'arancia; un cucchiaio di succo di limone.

Agitare nel mixer, con ghiaccio tritato. Servire, con ghiaccio tritato, nel calice ampio, aggiungendo una fettina di limone, una d'arancia, una scorza di pompelmo e una ciliegina sciroppata.

Green Fizz

Un bianco d'uovo; un quarto di succo di limone; un quarto di crème di menta verde; mezzo cucchiaio di zucchero.

Agitare vigorosamente nello shaker, con cubetti di ghiaccio. Riempire per metà il gotto alto, aggiungere abbondante soda ben fredda e mescolare delicatamente. Servire sprizzando nel bicchiere il succo di una buccia di limone.

Green Lady

Un terzo di succo di limone; un terzo di Cointreau; un terzo di gin; uno spruzzo di Pernod.

Agitare vigorosamente nello shaker, con cubetti di ghiaccio. Servire in calice con una foglia di basilico.



Green Swizzle

Un quinto di crème di menta verde; quattro quinti di gin; due spruzzi di angostura; un cucchiaino di zucchero.

Versare, direttamente nel tumbler ampio, prima la crème e lo zucchero, mescolando dolcemente, poi il gin e l'angostura, infine riempire con soda. Servire con una fogliolina di menta spezzata in due parti.

Guarany

Un quarto di succo di melone; un quarto di vermouth rosso; un mezzo di gin.

Agitare nel mixer, con molto ghiaccio. Servire nel calice ampio con un cubetto di polpa di melone.

Gypsy

Un mezzo di vermouth rosso; un mezzo di gin; due spruzzi di bitter all'arancia.

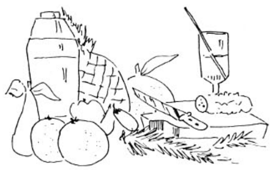
Agitare nel mixer. Servire nel calice ampio, con ghiaccio tritato e una ciliegia.

Harlem

Un quarto di succo d'ananas; tre quarti di gin; mezzo cucchiaio di maraschino.

Agitare nello shaker, con cubetti di ghiaccio. Servire nel calice ampio, con cubetti di ananas e una ciliegina sciroppata.





Harry's

Un quarto di vermouth bianco; tre quarti di gin; uno spruzzo di Pernod; due foglie di menta.

Agitare nello shaker, con cubetti di ghiaccio. Servire nel calice basso con un'oliva farcita.

Hawaiian

Un sesto di succo d'arancia; un sesto di succo d'ananas; un sesto di curaçao; un terzo di gin.

Agitare vigorosamente nello shaker, con ghiaccio in cubetti. Servire nel gotto con una fetta d'arancia, una di mandarino; due cubetti d'ananas e qualche ciliegina sciroppata.

High Society

Due terzi di vermouth rosso; un terzo di gin; uno spruzzo di Grand Marnier.

Agitare nel mixer con poco ghiaccio. Servire, con un cubetto di ghiaccio e una piccola scorza d'arancia, nel calice basso.

Homestead

Un terzo di vermouth bianco; due terzi di gin.

Agitare, con cubetti di ghiaccio, nel mixer. Servire con una scorza d'arancia nel calice basso.

Honolulu II

Un sesto di succo d'arancia; un sesto di succo di limone; un sesto di succo d'ananas; un mezzo di gin; uno spruzzo di angostura; mezzo cucchiaio di zucchero.

Agitare energicamente nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel calice ampio con una fettina d'arancia, una di limone e cubetti di frutta di stagione.

Houla Houla

Un terzo di succo d'arancia; due terzi di gin; due spruzzi di curaçao.

Agitare, con ghiaccio, nello shaker. Servire nel calice ampio, con una fettina d'arancia e una scorza di pompelmo.

How High the Moon

Un quarto di succo d'arancia; un quarto di cherry brandy; due quarti di gin; un cucchiaio di succo di limone.

Agitare nel mixer con ghiaccio. Servire in calice, con una scorza d'arancia e una di limone.

Ideal

Un quarto di succo di pompelmo; un quarto di vermouth dry; un mezzo di gin; tre gocce di maraschino; un cucchiaino di zucchero.

Agitare a lungo e con energia nello shaker, con cubetti di ghiaccio. Servire in calice con una ciliegia sotto maraschino e una nocciola.

Imperial

Un quarto di vermouth dry; tre quarti di gin; un cucchiaio di maraschino; uno spruzzo di bitter all'arancia.

Agitare con poco ghiaccio tritato nel mixer. Servire nel calice basso, con un'oliva.

Income Tax

Un sesto di vermouth bianco; un sesto di vermouth dry; un sesto di crème di mandarino; un mezzo di gin.

Scuotere, con ghiaccio in cubetti, nello shaker. Servire nel gotto basso con una fettina di mandarino.

International

Un terzo di vermouth dry; due terzi di gin; un cucchiaio di Pernod.

Agitare, con poco ghiaccio in cubetti, nel mixer. Servire nel calice basso, con due chicchi di caffè.

Isola d'Oro

Un quarto di cherry brandy; un quarto di triple sec; un quarto di vodka; un quarto di gin.

Agitare, con ghiaccio, nello shaker. Servire in calice con una fetta di pesca, un cubetto di ananas e una ciliegia.



Jochey Club

Un ottavo di succo di limone; un ottavo di crème di cacao; tre quarti di gin; uno spruzzo di angostura; uno spruzzo di bitter all'arancia.

Scuotere vigorosamente nello shaker, con ghiaccio in cubetti. Servire nel tumbler stretto con una fettina di limone e una scorza d'arancia.

John Collins

Un quarto di succo di limone; tre quarti di sloe-gin; mezzo cucchiaio di zucchero.

Agitare, con ghiaccio tritato, nello shaker. Riempire per metà il tumbler ampio, aggiungere molta soda ben fredda e servire con una fetta di limone, una d'arancia e una ciliegia.

Journalist

Un sesto di vermouth bianco; un sesto di vermouth dry; due terzi di gin; un cucchiaio di curaçao; uno spruzzo di limone.

Agitare, con ghiaccio, nello shaker. Servire in calice con una scorza di limone e una ciliegina sciroppata.

Kaiser

Un quinto di vermouth dry; due quinti di triple sec; due quinti di gin.

Agitare, con poco ghiaccio in cubetti, nel mixer. Servire nel flûte.

Kandahar Fizz

Un bianco d'uovo; un quarto di succo di limone; un quarto di panna liquida; un mezzo di gin; mezzo cucchiaio di zucchero; uno spruzzo di Grand Marnier.

Agitare vigorosamente nello shaker, con cubetti di ghiaccio. Versare, riempiendo per due terzi, nel gotto alto o nel tumbler ampio in cui già si trovi del ghiaccio tritato. Aggiungere soda ben fredda. Mescolare dolcemente con l'apposito cucchiaino. Decorare con una fetta di limone e una ciliegia e servire.

King

Un terzo di vermouth; due terzi di gin; uno spruzzo di angostura.

Agitare nel mixer con ghiaccio. Servire nel calice basso.

Knock Out

Un terzo di vermouth dry; due terzi di gin; un cucchiaio di crème di menta bianca.

Agitare nello shaker con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel calice basso, con una ciliegia sotto maraschino.

Ladies and Gentlemen

Un sesto di curaçao; un sesto di crème di menta verde; due terzi di gin.

Scuotere vigorosamente nello shaker con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel tumbler stretto, con una piccola fetta d'arancia e una foglia di insalata verde.

Lady Killer

Un quinto di bitter amaro; due quinti di vermouth dry; due quinti di gin.

Agitare dolcemente nel mixer, con ghiaccio in cubetti. Servire riempiendo per metà il calice panciuto. Aggiungere champagne ghiacciato.

Leap Frog Highball

Un quarto di succo di limone; tre quarti di gin.

Preparare direttamente nel gotto alto sul cui fondo si trovino già cubetti di ghiaccio, poi aggiungere molta soda ben fredda e mescolare dolcemente. Servire con una lunga scorza di limone, una fettina di carota e una cannuccia.

Leap Year

Un sesto di vermouth bianco; un sesto di Grand Marnier; due terzi di gin; uno spruzzo di succo di limone.

Agitare, con poco ghiaccio in cubetti, nello shaker. Servire nel calice basso con una piccola fetta di limone e una di carota.

Leave It to Me

Un quinto di maraschino, un quinto di apricot brandy; tre quinti di gin; un cucchiaio di succo d'arancia.

Agitare vigorosamente nello shaker, con ghiaccio. Servire nel tumbler stretto o nel calice basso con una ciliegina sotto maraschino.

Let's Kiss

Due settimi di succo di limone; due settimi di cherry brandy; tre settimi di gin; un cucchiaino di zucchero.

Preparare nello shaker, con ghiaccio in cubetti. Servire nel calice ampio, con cubetti di ghiaccio, una ciliegina sciroppata e una ciliegina sotto maraschino.

London

Un quinto di Pernod; quattro quinti di gin; due spruzzi di bitter all'arancia; uno spruzzo di sciroppo di lampone.

Agitare nello shaker, con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel calice basso senza decorazioni.

London Collins

Un quinto di succo di limone; quattro quinti di gin; mezzo cucchiaio di zucchero.

Agitare, con ghiaccio tritato, nello shaker. Riempire per metà il tumbler ampio, aggiungere molta soda ben fredda e servire con una fetta di limone, una fetta d'arancia e una ciliegia.

London Sling

Un quarto di succo di limone; tre quarti di gin; mezzo cucchiaio di zucchero.

Preparare direttamente nel gotto basso, mescolando col cucchiaino. Servire con due cubetti di ghiaccio e una scorza di limone.



Long Glen

Un terzo di succo di limone; un terzo di Cointreau; un terzo di gin.

Agitare nel mixer con ghiaccio in cubetti. Servire nel calice basso, con una scorza di limone.

Long Glen Highball

Un terzo di Cointreau; due terzi di gin.

Versare direttamente nel tumbler ampio, sul cui fondo siano già stati messi cubetti di ghiaccio. Agitare con l'apposito cucchiaino, riempire il bicchiere con arancia amara e mescolare ancora, ma dolcemente. Servire con una fetta d'arancia.

Luigi

Un quarto di vermouth dry; tre quarti di gin; un cucchiaio di Cointreau; mezzo cucchiaio di succo d'arancia; uno spruzzo di granatina.

Agitare nello shaker, con pochi cubetti di ghiaccio. Servire nel calice basso, con una fettina d'arancia, una scorza di limone e una di pompelmo.

Lullaby

Un quarto di cordial; tre quarti di gin.

Agitare nello shaker con pochi cubetti di ghiaccio. Servire nel flûte con una piccola scorza di limone.

Macao

Un quinto di vermouth rosso; un quinto di vermouth dry; tre quinti di gin; due spruzzi di bitter all'arancia.

Agitare nel mixer con ghiaccio tritato. Servire nel calice ampio, con fettine di arancia, di limone, di mandarino e di pompelmo.

Maiden's Prayer

Un sesto di succo d'arancia; un sesto di succo di limone; un terzo di Cointreau; un terzo di gin.

Scuotere vigorosamente nello shaker, con ghiaccio. Servire in calice con fettine d'arancia e di limone.

Mandarin Club

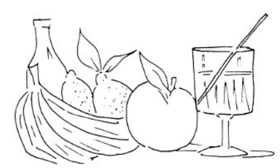
Un quarto di crème di mandarino; un quarto di Dubonnet; un mezzo di gin.

Agitare nello shaker con ghiaccio. Servire nel calice ampio con spicchi di mandarino.

Mar del Plata

Due sesti di vermouth dry; un sesto di Bénédictine; un mezzo di gin; uno spruzzo di Grand Marnier.

Agitare nel mixer, con ghiaccio. Servire nel tumbler ampio, con scorza di limone.





Margherita

Due quinti di vermouth dry; un quinto di triple sec; due quinti di gin.

Agitare a lungo nello shaker, con ghiaccio in cubetti. Servire nel tumbler stretto con ghiaccio.

Marry Widow

Un quarto di vermouth dry; un quarto di Bénédictine; un mezzo di gin; due spruzzi di Pernod; uno spruzzo di angostura.

Agitare vigorosamente e a lungo nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel calice basso con scorza di limone.

Martinez

Un mezzo di vermouth dry; un mezzo di gin; un cucchiaio di curaçao; uno spruzzo di succo d'arancia; uno spruzzo d'angostura.

Mescolare a lungo nel mixer con ghiaccio. Servire nel calice basso, con un'oliva.

Martini

Due settimi di vermouth dry; cinque settimi di gin.

Agitare nel mixer a lungo, con cubetti di ghiaccio. Servire nel calice basso, con un'oliva e una scorza di limone precedentemente spremuta nel bicchiere.

Martini Dry

Un quarto di vermouth dry; tre quarti di gin.

Mescolare a lungo nel mixer con cubetti di ghiaccio. Servire nel calice basso, con un'oliva e una scorza di limone.

Martini Extra Dry

Un settimo di vermouth dry; sei settimi di gin.

Mescolare a lungo nel mixer con cubetti di ghiaccio. Servire nel calice basso, con un'oliva e una scorza di limone precedentemente spremuta nel bicchiere.

Martini on the Rocks

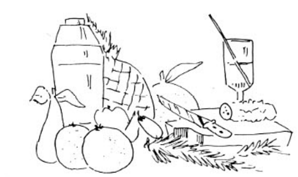
Un ottavo di vermouth dry; sette ottavi di gin.

Preparare direttamente nel tumbler stretto in cui già si trovino cubetti di ghiaccio. Servire con un'oliva e una scorza di limone precedentemente spremuta nel bicchiere.

Martini Sweet

Un terzo di vermouth rosso; due terzi di gin; uno spruzzo di bitter all'arancia.

Mescolare con ghiaccio tritato nel mixer. Servire nel calice basso con una ciliegia.



Mary Poppins

Un terzo di crème di cacao; due terzi di gin.

Agitare a lungo nel mixer con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel flûte con un pizzico di polvere di cacao in superficie.

Maurice

Un sesto di succo di limone; un sesto di apricot brandy; un terzo di curaçao; un terzo di gin.

Agitare a lungo nel mixer con ghiaccio in cubetti. Servire nel gotto basso, con una fetta di limone e un pezzo di albicocca.

Mayfair

Un quarto di succo d'arancia; un quarto di apricot brandy; un mezzo di gin.

Scuotere vigorosamente nello shaker con ghiaccio tritato. Servire nel tumbler stretto con una scorza d'arancia o nel calice ampio con una fetta d'arancia, una scorza di limone e un pezzetto d'albicocca.

Mediterraneo

Un terzo di succo di limone; due terzi di gin; un cucchiaio di curaçao blu.

Agitare delicatamente nel mixer con ghiaccio in cubetti. Servire nel calice panciuto senza decorazioni.

Meneghino

Un quarto di dry gin, un quarto di cherry brandy; un quarto di vermouth dry; un quarto di triple sec.

Si prepara nello shaker con ghiaccio in cubetti.

Ricetta del barman Paolo Bazzocchi

Midnight

Un sesto di succo d'arancia; un sesto di vermouth rosso; un sesto di vermouth dry; un mezzo di gin; uno spruzzo di Pernod.

Scuotere a lungo nello shaker con ghiaccio tritato. Servire nel calice ampio, con scorze d'arancia e di pompelmo e una fettina di carota.

Milano

Un terzo di succo di limone; un terzo di china; un terzo di gin.

Agitare nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel tumbler stretto con una ciliegia.

Million Dollar

Un bianco d'uovo; un sesto di succo d'ananas; un sesto di vermouth rosso; due terzi di gin; un cucchiaio di sciroppo di lampone.

Scuotere vigorosamente e a lungo nel mixer con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel calice ampio con cubetti d'ananas.

Modern Lemonade

Un sesto di sherry; due sesti di gin.

Scuotere con cubetti di ghiaccio nello shaker. Versare nel gotto alto, precedentemente raffreddato nel frigorifero, riempiendolo per due terzi. Aggiungere soda ben fredda e una scorza di limone.

Montecarlo II

Un quarto di succo di limone; un quarto di crème di menta bianca; un mezzo di gin.

Agitare nello shaker, con ghiaccio. Versare in calice, riempiendolo per metà e aggiungendo poi champagne ben freddo.

Moon River

Un terzo di vermouth bianco; un terzo di peychaud; un terzo di gin.

Agitare a lungo nel mixer con ghiaccio in cubetti. Servire nel calice basso con una piccola scorza di limone precedentemente spremuta nel bicchiere.

Moulin Rouge

Un quarto di vermouth; un quarto di apricot brandy; un mezzo di gin; un cucchiaio di succo di limone; uno spruzzo di angostura.

Scuotere vigorosamente e a lungo nel mixer con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel tumbler stretto con scorze di limone, arancia e pompelmo.

My Fair Lady

Un bianco d'uovo; un quarto di succo di pompelmo; un quarto di succo d'ananas; un mezzo di gin.

Scuotere a lungo nello shaker con ghiaccio. Servire nel calice panciuto decorato con fragoline.

Napoleone

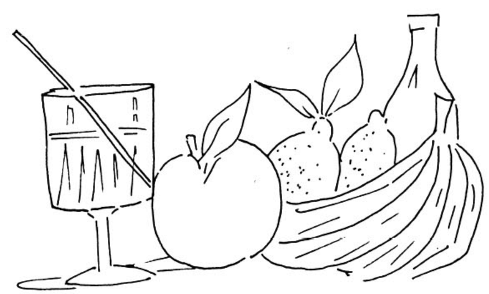
Un ottavo di Dubonnet; un ottavo di curaçao; tre quarti di gin; uno spruzzo di fernet.

Agitare, con poco ghiaccio in cubetti, nello shaker. Servire nel flûte con una piccola scorza di limone.

Negroni Highball

Un terzo di vermouth rosso; un terzo di bitter amaro; un terzo di gin.

Preparare direttamente nel tumbler ampio sul cui fondo siano già stati messi cubetti di ghiaccio, mescolando con l'apposito cucchiaino, poi riempire con soda ben fredda e mescolare ancora, ma dolcemente. Servire con una fetta d'arancia.



New England

Un mezzo di succo d'arancia; un quarto di vermouth rosso; un quarto di gin; tre gocce di angostura.

Mescolare con ghiaccio in cubetti nel mixer. Servire nel calice ampio con una fettina d'arancia, una scorza di limone, una ciliegina sotto maraschino e una ciliegina sciroppata.

New Orleans

Un quarto di vermouth; tre quarti di gin; un cucchiaio di Pernod.

Mescolare a lungo, ma lentamente, con ghiaccio in cubetti. Servire nel calice basso.

New Orleans Fizz

Un bianco d'uovo montato a neve; un quarto di succo di limone; un quarto di panna liquida; un mezzo di gin; uno spruzzo di peychaud.

Agitare con ghiaccio in cubetti nel mixer. Servire nel gotto alto riempiendo il bicchiere per metà. Aggiungere soda o altra bevanda gassata ben fredda e mescolare dolcemente.

Non Stop

Un sesto di succo di pompelmo; un sesto di vermouth bianco; un sesto di curaçao; un mezzo di gin.

Scuotere vigorosamente e a lungo nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel tumbler stretto, con una fettina di pompelmo.

Number One Special

Un quarto di acqua tonica; un quarto di succo di limone; un mezzo di gin.

Mescolare molto lentamente nel mixer con ghiaccio. Servire nel calice ampio, con una scorza di limone e (se gradita) una cannuccia.

Ocean Shore

Un bianco d'uovo; due terzi di sloe-gin; un terzo di gin; un cucchiaio di sciroppo d'orzata; due spruzzi di succo di limone.

Agitare vigorosamente nello shaker, con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel tumbler stretto, con una piccola scorza di limone.

Old Avana

Un terzo di vermouth rosso, un terzo di bitter amaro; un terzo di gin; un cucchiaio di curaçao.

Agitare nello shaker con abbondante ghiaccio tritato. Servire nel calice ampio, con fettine di limone e un cubetto di ananas.

Old Man River

Un sesto di maraschino; un sesto di crème di menta bianca; un terzo di cognac; un terzo di gin.

Agitare a lungo nello shaker con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel flûte con una piccola foglia d'insalata verde e (se gradita) una ciliegina sciroppata.

Opera

Un quarto di Dubonnet; un quarto di curaçao; un mezzo di gin.

Agitare nel mixer, con ghiaccio. Servire nel calice basso, con una fettina d'arancia.

Orange Bloom

Un quarto di vermouth rosso; un quarto di Cointreau; un mezzo di gin.

Agitare a lungo nel mixer con ghiaccio. Servire nel tumbler stretto, con una ciliegia.

Orange Blossom

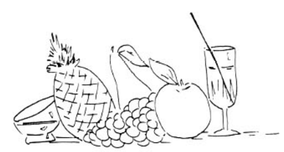
Un mezzo di succo d'arancia; un mezzo di gin; un cucchiaio di zucchero.

Agitare nello shaker con ghiaccio tritato. Servire nella coppa con una fetta d'arancia infilata sul bordo del bicchiere.

Orange Fizz

Un sesto di succo d'arancia; un sesto di pompelmo; due terzi di gin; uno spruzzo di Grand Marnier.

Agitare nel mixer con molto ghiaccio in cubetti. Servire nel gotto alto, riempiendolo per metà e aggiungendo molta soda ben fredda. Mescolare dolcemente e decorare con una fetta d'arancia.



Orange Rickey

Un quarto di succo d'arancia; tre quarti di gin.

Scuotere con abbondante ghiaccio in cubetti nello shaker. Riempire per metà il gotto basso, poi aggiungere soda ben fredda, agitare dolcemente e servire con una fetta di limone.

Pacific I

Un quarto di cherry brandy; un quarto di Cointreau; un mezzo di gin.

Agitare con poco ghiaccio in cubetti nello shaker. Servire nel flûte con una ciliegina.

Pall Mall

Un quarto di vermouth bianco; un quarto di vermouth dry; un mezzo di gin; un cucchiaio di crème di menta bianca; uno spruzzo di bitter all'arancia.

Scuotere, con abbondante ghiaccio in cubetti, nello shaker. Servire nel calice ampio, con una fettina d'arancia, una scorza di limone e una scorza di pompelmo.



Palm Beach I

Un terzo di succo di pompelmo; un terzo di vermouth bianco; un terzo di gin.

Scuotere vigorosamente nello shaker con molto ghiaccio in cubetti. Servire nel calice ampio, con fettine di pompelmo, una scorza d'arancia, una di limone, un cubetto d'ananas e una ciliegia.

Palm Beach II

Un terzo di succo d'ananas; un terzo di rum; un terzo di gin.

Scuotere vigorosamente nello shaker con molto ghiaccio in cubetti. Servire in calice ampio con cubetti d'ananas, una ciliegina sotto maraschino e una sciroppata.

Paradise

Un quarto di succo d'arancia; un quarto di apricot brandy; un mezzo di gin.

Scuotere nello shaker con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel calice panciuto con uno spicchio d'arancia.

Parfait

Un quinto di maraschino; due quinti di prunelle; due quinti di gin.

Agitare vigorosamente nello shaker con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel tumbler stretto, con uno spruzzo di seltz e una ciliegina sotto maraschino.



Paris

Un quarto di vermouth dry; un quarto di Crème di Cassis; un mezzo di gin.

Agitare nello shaker con ghiaccio. Servire nel calice basso, con una fettina di carota.

Parisian

Un terzo di vermouth dry; un terzo di Crème di Cassis; un terzo di gin.

Agitare nello shaker con ghiaccio. Servire nel calice basso, con una fettina di carota.

Parsenn

Un sesto di Dubonnet; un sesto di Grand Marnier; due terzi di gin.

Scuotere nello shaker con ghiaccio. Servire nel flûte.

Pegu Club

Un quarto di succo di limone; tre ottavi di curaçao; tre ottavi di gin; una goccia di angostura.

Scuotere nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel calice panciuto con scorze di limone, arancia e pompelmo.



Pennsylvania Fizz

Un bianco d'uovo; un quarto di succo di limone; un quarto di panna liquida; un mezzo di gin; un cucchiaio di granatina; mezzo cucchiaio di zucchero.

Agitare nello shaker con ghiaccio in cubetti; riempire per metà il tumbler ampio, poi aggiungere soda ben fredda e mescolare dolcemente. Servire con una scorza di limone precedentemente spremuta nel bicchiere.

Perfect Lady

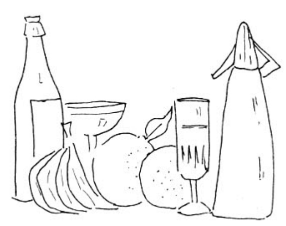
Un quarto di succo di pesca; un quarto di succo di limone, un mezzo di gin; uno spruzzo di bianco d'uovo.

Agitare vigorosamente nello shaker con abbondante ghiaccio in cubetti. Servire nel calice ampio, con fettine di limone e pezzetti di pesca.

Pescatore

Gin; tre gocce di bitter all'arancia; due gocce di angostura; una goccia di granatina.

Agitare nel mixer con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel tumbler in cui già si trovi ghiaccio tritato, decorando eventualmente con una fettina d'arancia.





Peter Pan I

Un ottavo di succo d'arancia; un ottavo di succo di pesca; un quarto di vermouth dry; un mezzo di gin.

Scuotere vigorosamente nello shaker con ghiaccio tritato. Servire nel calice ampio, con cubetti di frutta di stagione.

Piccadilly

Un terzo di vermouth dry; due terzi di gin; uno spruzzo di granatina; uno spruzzo di Pernod.

Agitare nello shaker con poco ghiaccio. Servire nel calice basso senza decorazioni.

Ping-Pong

Un quarto di succo di limone; un quarto di crème d'arancia; un mezzo di gin; un cucchiaio di succo di pompelmo.

Agitare a lungo nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel calice panciuto.

Pink Gin

Gin; alcuni spruzzi di angostura.

Preparare direttamente nel tumbler stretto, con alcuni cubetti di ghiaccio. Servire con una scorza di limone.

Pink Lady

Un bianco d'uovo; un quinto di panna liquida; quattro quinti di gin; un cucchiaio di granatina.

Agitare, con abbondante ghiaccio in cubetti, nello shaker. Servire nel flûte.

Pink Rose

Un bianco d'uovo; un quinto di succo di limone; un quinto di granatina; tre quinti di gin.

Agitare nello shaker con abbondante ghiaccio in cubetti. Servire nel tumbler stretto, con una scorza di limone precedentemente infilata sul bordo del bicchiere.

Plaza

Un quarto di vermouth rosso; un quarto di vermouth dry; un mezzo di gin; un cucchiaio di succo d'ananas.

Agitare nel mixer con ghiaccio tritato. Servire nel tumbler ampio, con cubetti d'ananas e un ravanello tondo.

Poet's Dream

Un terzo di vermouth dry; due terzi di gin; un cucchiaio di Bénédictine; due spruzzi di bitter all'arancia.

Agitare nello shaker con cubetti di ghiaccio. Servire nel calice panciuto, con uno spicchio di limone.

Polar

Un sesto di succo di limone; un sesto di maraschino; due terzi di gin.

Agitare nel mixer, con ghiaccio. Servire nel gotto alto con ghiaccio tritato, frutta di stagione e una ciliegina sciroppata.

Pollyanna

Un quarto di vermouth; tre quarti di gin; un cucchiaio di granatina.

Versare nel mixer in cui già si trovino ghiaccio, fette d'arancia e spicchi d'ananas, mescolando a lungo. Servire nel calice ampio con una lunga spirale di scorza d'arancia e un cubetto d'ananas.

Polo

Un quarto di succo d'ananas; un quarto di succo di pompelmo; un mezzo di gin.

Agitare a lungo nel mixer con ghiaccio in cubetti. Servire nel calice panciuto con cubetti d'ananas e di pompelmo, una scorza d'arancia e una ciliegina sotto maraschino.

Presa Diretta

Due quinti di bitter amaro; un quinto di calvados; due quinti di gin; uno spruzzo di anisette.

Scuotere, con poco ghiaccio in cubetti, nello shaker. Servire nel flûte.



Princetown

Un terzo di porto; due terzi di gin; uno spruzzo di bitter all'arancia.

Agitare nel mixer con abbondante ghiaccio in cubetti. Servire nel gotto basso con scorza di limone.

Quattro Bianchi

Un terzo di vermouth; un terzo di vodka; un terzo di gin; uno spruzzo di angostura.

Scuotere nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel calice ampio con due fette di pompelmo, una di carota, un ravanello e una foglia d'insalata rossa.

Queen Elisabeth

Un sesto di vermouth dry; un sesto di Bénédictine; due terzi di gin.

Agitare nel mixer, con ghiaccio in cubetti. Servire nel calice basso.

Queen's

Un sesto di vermouth; un terzo di vermouth dry; un sesto di Chartreuse Gialla; un terzo di gin.

Scuotere energicamente nello shaker, con ghiaccio. Servire con cubetti d'ananas nel calice ampio.

Rambler

Un quarto di vermouth dry; un quarto di Dubonnet; un mezzo di gin; un cucchiaio di granatina.

Agitare nel mixer con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel calice panciuto, con una fettina di limone e una foglia d'insalata verde.

Ramos Fizz

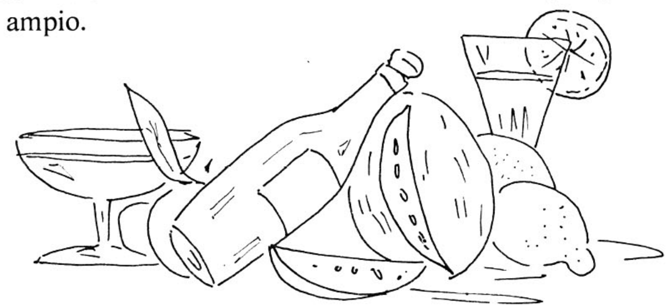
Un bianco d'uovo; un quarto di succo d'arancia; un quarto di succo di limone; un mezzo di gin; un cucchiaio di panna liquida; mezzo cucchiaio di zucchero.

Scuotere energicamente e a lungo nello shaker con cubetti di ghiaccio. Servire nel tumbler riempiendolo per metà e aggiungendo soda ben fredda, quindi mescolare dolcemente; se gradita, aggiungere una cannuccia.

Ranger

Un quinto di vermouth bianco; un quinto di vermouth dry; tre quinti di gin; mezzo cucchiaio di succo di pompelmo; mezzo cucchiaio di granatina.

Agitare a lungo nello shaker con pochi cubetti di ghiaccio. Servire nel calice basso, aggiungendo come decorazione un cubetto di pompelmo.



Red Coach

Un sesto di vermouth dry; cinque sesti di gin; due spruzzi di whisky.

Agitare nel mixer con ghiaccio. Servire nel calice basso, con una scorza di limone.

Red Lion

Un sesto di succo di limone; un sesto di succo d'arancia; un terzo di Grand Marnier; un terzo di gin.

Scuotere nello shaker con pochi cubetti di ghiaccio. Servire nel tumbler stretto, con un cubetto di ghiaccio e una lunga spirale di scorza d'arancia.

Reverie

Un quarto di Dubonnet; un quarto di Van-der-hum; un mezzo di gin; uno spruzzo di succo d'arancia.

Scuotere nello shaker con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel tumbler stretto, con uno spicchio di mandarino.

Rialto

Un terzo di dry gin Beafeater; un terzo di sherry La Ina; un sesto di cherry brandy; un sesto di vermouth Martini rosso.

Si prepara nello shaker con ghiaccio in cubetti.



Riviera II

Un mezzo di vermouth dry; un mezzo di gin; un cucchiaio di crème di cacao; due spruzzi di kirsch.

Agitare nel mixer con ghiaccio. Servire nel tumbler stretto, con un pizzico di cioccolato in polvere.

Roaring River

Due terzi di rum; un terzo di gin; mezzo cucchiaio di granatina; uno spruzzo di angostura.

Scuotere vigorosamente nello shaker con cubetti di ghiaccio. Riempire per metà il tumbler ampio, poi aggiungere soda e mescolare dolcemente.

Robert Lee Cooler

Un quarto di succo di limone; un quarto di soda; un mezzo di gin.

Preparare direttamente nel gotto alto in cui già si trovino cubetti di ghiaccio, agitando con l'apposito cucchiaino. Servire con uno spruzzo di Pernod, decorando con una spirale di scorza d'arancia e una fettina di limone.

Rock and Roll

Un sesto di succo di limone; un sesto di succo di lampone; un sesto di curaçao; un mezzo di gin.

Scuotere a lungo nello shaker con ghiaccio tritato. Servire nel calice ampio, con una fetta di limone e una scorza d'arancia.

Rolls Royce

Un quarto di vermouth; un quarto di vermouth dry; un mezzo di gin; un cucchiaio di Bénédictine; una goccia di cognac.

Scuotere con energia nello shaker, con ghiaccio. Servire in calice con una fettina di carota.

Rose I

Un quarto di vermouth dry; un quarto di apricot brandy; un mezzo di gin; tre spruzzi di granatina; uno spruzzo di succo di limone.

Agitare delicatamente ma a lungo nel mixer, con ghiaccio in cubetti. Servire nel calice basso, con una scorza di limone precedentemente spremuta nel bicchiere.

Rose II

Un quarto di vermouth dry; un quarto di peychaud; un mezzo di gin.

Agitare con ghiaccio in cubetti nel mixer. Servire nel calice basso.

Rose du Roi

Un terzo di vermouth; un terzo di cherry brandy; un terzo di gin; un cucchiaio di kirsch.

Scuotere nello shaker con pochi cubetti di ghiaccio. Servire nel calice basso, con una ciliegina sotto maraschino.

Royal

Un terzo di vermouth dry; un terzo di cherry brandy; un terzo di gin; uno spruzzo di maraschino.

Agitare poco nel mixer con ghiaccio. Servire nel calice basso, con una ciliegia sotto maraschino.

Ruby Fizz

Un bianco d'uovo; un quarto di succo di limone; tre quarti di sloe-gin; un cucchiaio di granatina; mezzo cucchiaio di zucchero.

Agitare vigorosamente nello shaker con ghiaccio in cubetti. Versare, riempiendo per due terzi, nel gotto alto, in cui già si trovi del ghiaccio tritato. Aggiungere soda ben fredda e mescolare dolcemente con l'apposito cucchiaino. Decorare con una fettina di limone.

Russian

Un terzo di crème di cacao; un terzo di vodka; un terzo di gin.

Agitare a lungo e vigorosamente nello shaker, con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel flûte.



Sahara

Un quinto di sciroppo di ribes; quattro quinti di gin; due spruzzi di bitter all'arancia.

Agitare nel mixer con abbondante ghiaccio tritato. Servire nel calice ampio, con una fettina d'arancia e una spirale di scorza di limone.

Saint-Vincent

Un sesto di vermouth dry; un sesto di bitter amaro; due terzi di gin.

Agitare nel mixer, con ghiaccio. Servire nel calice panciuto, riempito per un terzo, con una piccola buccia d'arancia precedentemente spremuta nel bicchiere.

San Francisco

Un quarto di vermouth rosso; un quarto di vermouth dry; un mezzo di sloe-gin; due spruzzi di bitter all'arancia.

Agitare nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire con un cubetto di ghiaccio e una ciliegia sciroppata nel calice basso.

San Marco

Un terzo di vermouth dry; un terzo di cherry brandy; un terzo di gin.

Scuotere nello shaker. Servire con cubetti di ghiaccio nel tumbler stretto aggiungendo una ciliegina sotto maraschino.

Sardi's Delight

Un ottavo di succo di limone; un ottavo di Pernod; tre quarti di gin; due spruzzi di granatina; uno spruzzo di angostura.

Scuotere a lungo nello shaker con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel flûte con una piccola fettina di limone.

Savannah

Un bianco d'uovo; un sesto di succo d'arancia; un sesto di succo d'ananas; due terzi di gin; un cucchiaio di crème di cacao.

Agitare vigorosamente e a lungo nello shaker con ghiaccio. Servire nel tumbler stretto, con un pezzetto di cioccolato.

Savoy

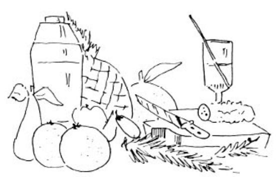
Un quarto di vermouth bianco; tre quarti di gin; due spruzzi di Pernod; uno spruzzo di granatina.

Agitare nello shaker, con ghiaccio. Servire in calice con una scorza di limone.

Savoy Sangaree

Gin; mezzo cucchiaio di zucchero.

Scuotere nello shaker con cubetti di ghiaccio. Riempire per metà il gotto alto, aggiungere soda e un cucchiaio di porto, infine servire con noce moscata.



Schweizrhof

Un sesto di succo d'arancia; un terzo di vermouth; un terzo di triple sec; un terzo di gin.

Agitare vigorosamente nello shaker con abbondante ghiaccio in cubetti. Servire nel tumbler ampio, con una fetta d'arancia e una di pompelmo.

Seabreeze

Un quinto di succo di pompelmo; un quinto di vermouth bianco; tre quinti di gin.

Agitare nel mixer con ghiaccio tritato. Servire nel calice ampio, con una fetta di pompelmo.

Seabreeze Coover

Un quarto di succo di limone; un quarto di apricot brandy; un mezzo di gin; uno spruzzo di granatina.

Agitare, con ghiaccio in cubetti, nel mixer. Riempire per metà il gotto alto, aggiungere soda ben fredda e servire con foglie di menta.

Sensation

Un quarto di succo di limone; tre quarti di gin; un cucchiaio di maraschino.

Scuotere velocemente con ghiaccio tritato nello shaker. Servire con foglie di menta, nel calice ampio.



Seventh Heaven

Un ottavo di succo di pompelmo; un ottavo di maraschino; tre quarti di gin; tre spruzzi di angostura.

Agitare nel mixer con abbondante ghiaccio in cubetti. Servire nel calice basso con scorza d'arancia e una ciliegia.

Shriner

Un mezzo di brandy; un mezzo di sloe-gin; mezzo cucchiaio di succo di lampone; due spruzzi di angostura.

Agitare delicatamente nel mixer. Servire nel calice panciuto con una piccola scorza di limone.

Silver

Un terzo di vermouth dry; due terzi di gin; un cucchiaio di maraschino; due spruzzi di bitter all'arancia; uno spruzzo di bitter amaro.

Agitare nello shaker, con ghiaccio. Servire nel calice basso con una scorza di limone, o nel calice ampio con una fettina d'arancia, una di limone e due ciliegine sotto maraschino.



Silver Fizz

Un quarto di succo di limone; tre quarti di gin; due cucchiai di orzata; un cucchiaio di bianco d'uovo.

Agitare vigorosamente nello shaker con ghiaccio in cubetti. Riempire per metà il gotto alto, aggiungere abbondante seltz ben freddo; mescolare dolcemente e servire.

Silver King

Un bianco d'uovo; un quarto di succo di pompelmo; tre quarti di gin; mezzo cucchiaio di zucchero.

Agitare vigorosamente nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel calice panciuto con una lunga spirale di scorza di pompelmo.

Singapore Sling

Un quarto di succo di limone; un quarto di cherry brandy; un mezzo di gin; un cucchiaio di zucchero.

Agitare nel mixer con cubetti di ghiaccio. Servire nel gotto basso, con ghiaccio tritato e seltz e una scorza di limone.

Sistiana

Un quinto di succo di limone; un quinto di succo di mandarino; tre quinti di gin.

Agitare energicamente nello shaker con ghiaccio tritato. Servire nel calice ampio con soda a volontà, una spirale di buccia d'arancia e una ciliegia sotto maraschino.

Sloe-Gin

Un quarto di vermouth dry; tre quarti di sloe-gin; uno spruzzo di bitter all'arancia.

Agitare nel mixer con poco ghiaccio. Servire nel tumbler stretto con una scorza d'arancia.

Smile

Un quarto di sciroppo di lampone; tre quarti di gin; due cucchiai di succo di pesca.

Scuotere a lungo nello shaker con ghiaccio tritato. Servire nel calice ampio decorando eventualmente con frutta di stagione.

Snow Ball

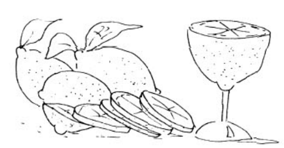
Un quinto di panna liquida; un quinto di crème di menta bianca; tre quinti di gin; uno spruzzo di anisette.

Agitare nello shaker con ghiaccio. Servire nel calice panciuto.

So So

Un terzo di vermouth; un sesto di granatina; un sesto di calvados; un terzo di gin.

Scuotere vigorosamente e a lungo nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel tumbler stretto senza decorazioni.



South of the Border

Un bianco d'uovo; un terzo di succo di limone; un terzo di kahlua; un terzo di gin.

Agitare nello shaker con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel calice basso con una ciliegina sciroppata, decorando con un chicco di caffè.

Spring Fizz

Un mezzo di succo di limone; un mezzo di gin; un cucchiaino di zucchero; un cucchiaino di sciroppo di menta.

Agitare nello shaker con cubetti di ghiaccio. Riempire per metà il gotto alto. Aggiungere seltz ben freddo, cubetti di frutta di stagione, uno spicchio d'arancia e uno di limone e (se gradita) una cannuccia.

Stanley

Un sesto di succo di limone; un sesto di granatina; un terzo di rum; un terzo di gin.

Scuotere nello shaker con ghiaccio. Servire nel tumbler ampio, con tre o quattro fettine di limone.

Straits Sling

Un sesto di succo di limone; un sesto di cherry brandy; un sesto di Bénédictine; un mezzo di gin; uno spruzzo di angostura; uno spruzzo di bitter all'arancia.

Agitare con ghiaccio in cubetti nel mixer. Riempire per metà il tumbler ampio, aggiungere molta soda ben fredda e servire con una fetta di limone, una scorza d'arancia e una di pompelmo. Volendo si possono aggiungere ciliegine sotto maraschino.

St. Raphael

Due terzi di vino rosso; un terzo di gin.

Agitare con poco ghiaccio tritato nel mixer. Servire con una scorza di limone nel calice panciuto precedentemente raffreddato nel frigorifero.

Strip-Tease

Un quarto di calvados; tre quarti di gin; un cucchiaio di succo di limone; uno spruzzo di granatina.

Agitare nello shaker con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel tumbler stretto, con una scorza di limone.



Summertime

Un quinto di succo di limone; un quinto di Cointreau; tre quinti di gin; un cucchiaio di succo d'arancia.

Scuotere vigorosamente nello shaker con ghiaccio tritato. Servire nel calice panciuto decorando eventualmente con fettine d'arancia e di limone.

Sun Beam

Un quarto di bitter all'arancia; tre quarti di gin; un cucchiaio di succo di limone; uno spruzzo di granatina.

Agitare a lungo nello shaker con ghiaccio. Servire nel calice panciuto con una scorza di limone, o nel calice ampio con uno spruzzo di seltz e cubetti di frutta di stagione.

Tahiti

Un quinto di succo di limone; due quinti di Cointreau; due quinti di gin.

Agitare nel mixer con ghiaccio in cubetti. Servire nel calice riempiendo il bicchiere per metà, e aggiungendo champagne ben freddo.

Taj Mahal

Un quarto di succo di limone; un quarto di calvados; un quarto di apricot brandy; un quarto di gin.

Agitare, con ghiaccio tritato, nello shaker. Servire nel tumbler ampio, con una fettina di limone.

Tamarind Punch

Un terzo di sciroppo di tamarindo; due terzi di gin; un cucchiaio di succo di limone; seltz a volontà.

Preparare con molto ghiaccio nella bowl. Servire nel gotto basso.

Tango

Un quarto di succo di pesca; un quarto di vermouth bianco; un mezzo di gin; un cucchiaio di curaçao.

Agitare con molto ghiaccio tritato nello shaker. Servire nel calice ampio, con una fetta di limone ed eventualmente frutta di stagione.

Tennis

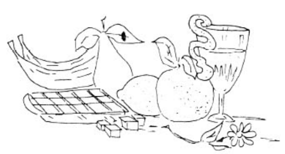
Un terzo di crème di menta verde; due terzi di gin; un cucchiaio di succo di limone.

Agitare nel mixer lentamente. Servire nel flûte.

Third Degree

Un terzo di vermouth dry; un sesto di anisette; un mezzo di gin.

Agitare nello shaker con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel calice basso, con un'oliva.



This Is It

Un bianco d'uovo; un quarto di succo di limone; un quarto di Cointreau; un mezzo di gin.

Agitare a lungo nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel tumbler stretto con una scorza di limone, o nel calice panciuto con una fetta di limone e foglie d'insalata rossa.



Tiger

Un mezzo di cognac; un mezzo di gin.

Agitare nel mixer con cubetti di ghiaccio. Servire nel calice panciuto.

Tom Collins

Un quarto di succo di limone; tre quarti di gin; mezzo cucchiaio di zucchero.

Agitare nello shaker con molto ghiaccio tritato. Riempire per metà il tumbler ampio. Aggiungere soda ben fredda e servire con una fetta di limone, una d'arancia e una ciliegia.

Top Hat

Un terzo di apricot brandy; due terzi di sloe-gin; un cucchiaio di succo di limone.

Scuotere nello shaker con cubetti di ghiaccio. Servire nel tumbler stretto, con una scorza di limone precedentemente spremuta nel bicchiere.

Transvaal

Un terzo di bitter amaro; due terzi di gin; due spruzzi di bitter all'arancia.

Agitare nel mixer con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel calice basso, con uno spicchio d'arancia.

Trieste II

Un terzo di vermouth rosso; un sesto di brandy; un mezzo di gin.

Preparare nel mixer con cubetti di ghiaccio. Servire nel calice con una buccia d'arancia precedentemente sprizzata nel bicchiere.

Turf

Un quarto di vermouth dry; un quarto di Pernod; un mezzo di gin; due spruzzi di bitter all'arancia; uno spruzzo di angostura.

Agitare, con ghiaccio nello shaker. Servire nel calice basso, con un'oliva.



Tuxedo

Un quarto di vermouth dry; tre quarti di gin; un cucchiaio di granatina; due spruzzi di bitter all'arancia; uno spruzzo di Pernod.

Agitare nel mixer con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel tumbler stretto con una scorza d'arancia e una di pompelmo.

T.V. Special Highball

Un quarto di succo di ananas; tre quarti di gin.

Preparare direttamente nel gotto alto in cui già si trovino cubetti di ghiaccio, mescolando con l'apposito cucchiaino; poi riempire con soda o ginger-ale ben freddo, mescolare ancora, ma dolcemente. Servire con una fetta d'ananas.



Ulanda

Un terzo di Cointreau; due terzi di gin; uno spruzzo di Pernod.

Agitare senza fretta nello shaker. Servire nel tumbler stretto.

Union Jack

Un quarto di Drambuie; tre quarti di gin; un cucchiaio di granatina.

Scuotere nello shaker con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel flûte con una scorza di limone.

Universal

Un quinto di vermouth; quattro quinti di gin; uno spruzzo di porto; uno spruzzo di angostura.

Agitare nello shaker, con ghiaccio. Servire nel calice basso, con scorza di limone.

Up Side

Un quarto di succo d'arancia; un quarto di Grand Marnier; un mezzo di gin.

Scuotere vigorosamente nello shaker con ghiaccio. Servire nel tumbler ampio, con una fetta d'arancia e una spirale di scorza di limone.

Varsity Blues

Un quarto di curaçao blu; un quarto di vodka; un mezzo di gin; uno spruzzo di bitter all'arancia.

Agitare nello shaker con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel flûte precedentemente raffreddato nel frigorifero.

Velocity

Tre quarti di vermouth bianco; un quarto di gin; un cucchiaio di succo d'arancia.

Agitare nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire in calice con una scorza d'arancia e un'oliva.



Venezuela

Un terzo di porto; un terzo di cognac; un terzo di gin; uno spruzzo di succo di limone.

Agitare con ghiaccio tritato nello shaker. Servire nel calice panciuto, decorando eventualmente con scorze di limone, di arancia e di mandarino.

Vera Cruz

Un quarto di succo di limone; tre quarti di gin; un cucchiaio di Pernod; mezzo cucchiaio di zucchero; uno spruzzo di angostura.

Agitare a lungo nello shaker con ghiaccio tritato. Servire in calice con scorza di limone.

Victor

Un mezzo di vermouth rosso; un quarto di cognac; un quarto di gin.

Agitare con cubetti di ghiaccio nel mixer. Servire nel calice panciuto con un cubetto di ghiaccio e una scorza d'arancia precedentemente spremuta nel bicchiere.

Vie en Rose

Un sesto di succo di limone; un sesto di granatina; un terzo di kirsch; un terzo di gin.

Agitare a lungo nello shaker. Servire nel tumbler stretto con ghiaccio tritato, una fetta di limone e una di pompelmo.

Virgin

Un quarto di succo di pompelmo; un quarto di crème di menta bianca; un mezzo di gin.

Agitare a lungo nel mixer. Servire nel calice ampio, con una fetta di pompelmo e foglie di insalata verde.

Waikiki

Un sesto di succo d'ananas; un sesto di succo di limone; un sesto di vermouth bianco; un mezzo di gin.

Agitare vigorosamente nello shaker con abbondante ghiaccio in cubetti. Servire nel calice ampio, con ghiaccio tritato, cubetti di ananas, una fetta di limone, una ciliegina sotto maraschino e un pizzico di zucchero in superficie.

Webster

Un ottavo di succo di limone; un quarto di vermouth dry; un ottavo di apricot brandy; un mezzo di gin.

Agitare nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel calice panciuto, con un'albicocca a pezzetti.

Wedding-Bells

Un sesto di succo d'arancia; un sesto di cherry brandy; un terzo di Dubonnet; un terzo di gin.

Agitare nello shaker. Servire nel tumbler stretto con due cubetti di ghiaccio e una spirale di scorza d'arancia.

Wembley

Un terzo di vermouth dry; due terzi di gin; un cucchiaio di calvados; uno spruzzo di apricot brandy.

Agitare nello shaker con cubetti di ghiaccio. Servire nel calice basso.

White

Un quarto di anisette; tre quarti di gin; due gocce di bitter all'arancia.

Agitare nel mixer con cubetti di ghiaccio. Servire nel calice basso, con una piccola fetta d'arancia.

White Baby

Un quarto di crème di banana; un quarto di Cointreau; un mezzo di gin.

Agitare a lungo e vigorosamente nello shaker, con cubetti di ghiaccio. Servire in calice basso.

White Lady

Un terzo di succo di limone; un terzo di Cointreau; un terzo di gin.

Agitare a lungo e vigorosamente nello shaker, con cubetti di ghiaccio. Servire in calice basso.

White Not

Un terzo di peychaud; un terzo di vermouth rosso; un terzo di gin; un cucchiaio di succo d'arancia.

Agitare nello shaker, con ghiaccio tritato. Servire nel tumbler ampio, con una fettina d'arancia.

White Way

Un terzo di crème di menta bianca; due terzi di gin.

Scuotere nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel flûte.

Will Rogers

Un quarto di succo d'arancia; un quarto di vermouth; un mezzo di gin; tre spruzzi di curaçao.

Agitare nello shaker con cubetti di ghiaccio. Servire nel gotto basso, con uno spicchio d'arancia, una scorza di limone e una ciliegina sciroppata.

Winter

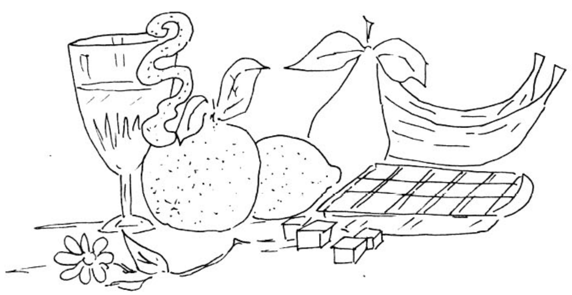
Due terzi di anisette; un terzo di gin; un cucchiaino di panna fresca.

Scuotere bene nello shaker con cubetti di ghiaccio. Servire nel flûte.

Wonder Night

Un terzo di crème di mandarino; un terzo di curaçao blu; un terzo di gin.

Scuotere nello shaker con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel calice basso con una fetta di mandarino.



Xanthia

Un quarto di cherry brandy; un quarto di Chartreuse; un mezzo di gin.

Agitare nello shaker con ghiaccio tritato. Servire nel calice panciuto, con una foglia d'insalata verde.

Yankee

Un quarto di Grand Marnier; tre quarti di gin; un cucchiaio di succo d'arancia.

Scuotere nello shaker con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel flûte con una scorza di mandarino.

Yellow Daisy

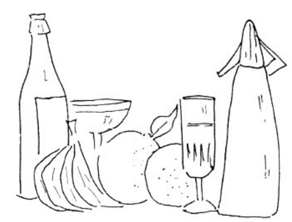
Due quinti di vermouth dry; un quinto di Grand Marnier; due quinti di gin.

Mescolare energicamente nello shaker con cubetti di ghiaccio. Riempire per metà il cup precedentemente raffreddato nel frigo, aggiungere seltz ben freddo, e decorare con cubetti di frutta fresca.

You

Un quinto di prunelle; due quinti di kirsch; due quinti di gin.

Agitare nello shaker con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel flûte senza decorazioni.



Zanzibar

Tre quarti di vermouth dry; un quarto di gin; un cucchiaio di succo di limone; uno spruzzo di bitter all'arancia.

Agitare nel mixer con ghiaccio tritato. Servire con cubetti di ghiaccio nel tumbler ampio decorando con una scorza di limone, una di pompelmo e una spirale di scorza d'arancia.



Zermatt

Un mezzo di vermouth bianco; un quarto di kirsch; un quarto di gin; uno spruzzo di angostura.

Agitare nel mixer con ghiaccio tritato. Servire nel tumbler ampio, con fettine di limone e d'arancia, una ciliegia e un cubetto d'ananas.

Zingara

Un quarto di vermouth; tre quarti di gin; un cucchiaio di Crème di Cassis.

Agitare nel mixer con ghiaccio tritato. Servire nel calice basso.

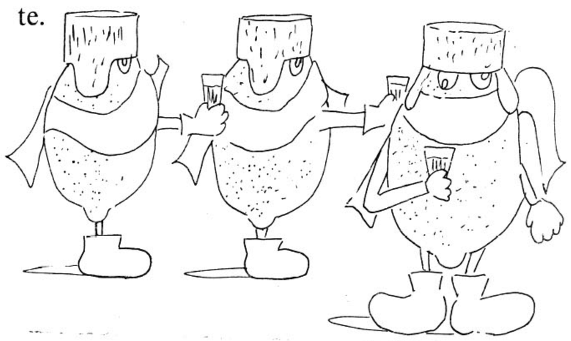
Zip

Un quarto di vermouth; un quarto di calvados; un mezzo di gin.

Agitare nel mixer con ghiaccio in cubetti. Servire nel tumbler stretto, con una lunga scorza di limone e una fettina di carota.

Vodka e cocktails a base di vodka

La caratteristica "acqua" russa (letteralmente vodka significa acqua ed è così chiamata perché le assomiglia essendo assolutamente incolore) non si sente sul palato quando si beve, ma poi sprigiona il suo vigore dentro lo stomaco.
La vodka messa in vendita nei Paesi occidentali non deve superare i 45 gradi, ma nei luoghi d'origine la si beve sino a 70 o 80 gradi, in rapporto anche alle particolari esigenze invernali di quei climi.
La vodka è essenzialmente un'acquavite di cereali, ma si ricava anche dalla distillazione degli amidi della patata.
È considerata "buona" quando è assolutamente incolore, insapore ed inodore, cosa che per coloro che chiedono un gusto alle bevande suona piuttosto strana. Eppure, il suo consumo si va sempre più diffondendo. Si tratta di un prodotto che con l'età non si altera e del resto non ha assoluto bisogno di invecchiamento poiché si mantiene così come è uscita dagli alambicchi.
La vodka può essere considerata una rivale del gin, essendo in grado di rimpiazzarlo nella preparazione di alcuni cocktails.
Dimostra una buona versatilità quando è usata per la preparazione dei long-drinks estivi, mescolata con succhi di agrumi o di frutta.
Chi vuole bere le autentiche vodke russe ha a disposizione la Krepkaia, la Kristal, la Limonnaja, la Pertosvka, la Stolovaja e altre. Caratteristiche le vodke polacche, come la Starka, aromatizzate con sostanze varie.
Bevuta a sé, la vodka è più gradevole se ghiacciata. Per berla fredda al punto giusto è meglio mettere il bicchierino vuoto in freezer per un quarto d'ora. Ci sono degli appositi bicchierini che hanno la base a boccia e un collo sottile e allungato.
In Russia la vodka si beve pasteggiando, non solo con le tartine di caviale, ma anche con una serie di altre specialità a base di carni prevalentemente affumicate.



Explorer

Otto quinti di vodka; Cointreau; un decimo di curaçao blu; cinque gocce di succo di limone; ghiaccio cristallino.

Si prepara nel mixer versando sul ghiaccio a cubetti prima la vodka, poi il Cointreau e il curaçao blu. Mescolare, indi servire.

Gypsy

Nove decimi di vodka; un decimo di Bénédictine; tre gocce di orange bitter.

Si prepara nello shaker riempito per un quarto di ghiaccio in cubetti, versando prima la vodka poi il Bénédectine e l'orange bitter. Agitare lo shaker velocemente, in due riprese, indi servire.

Kangaroo

Sette decimi di vodka; tre decimi di vermouth dry; ghiaccio tritato.

Si prepara nello shaker. Agitare e servire subito.

Kremlin

Cinque decimi di vodka; due decimi di rum della Giamaica; due decimi di succo di limone; un decimo di sciroppo di granatina.

Si prepara nello shaker con ghiaccio a cubetti che va versato sempre prima, indi si aggiungono in ordine gli ingredienti. Agitare due volte prima di servire.

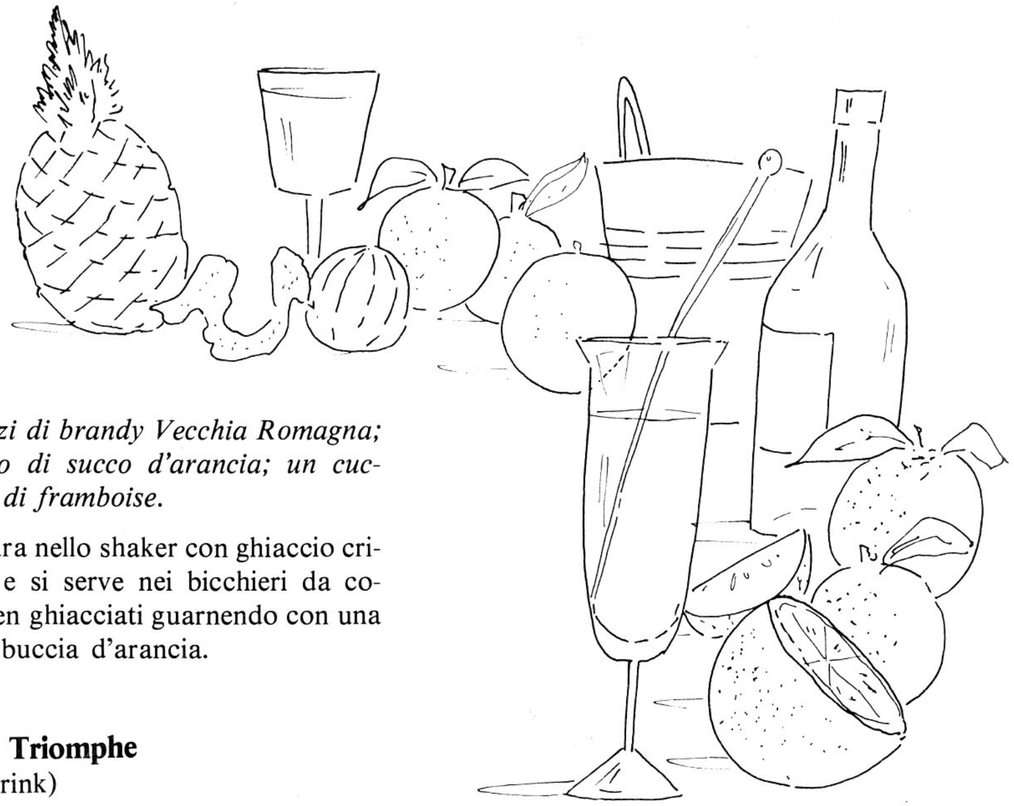
Madison

Sette decimi di vodka; due decimi di succo di limone; un cucchiaio di Grand Marnier; un cucchiaio di sciroppo di granatina.

Va preparato nello shaker con cubetti di ghiaccio. Agitare nel modo consueto e servire subito.



Cocktails al brandy



Alba

Due terzi di brandy Vecchia Romagna; un terzo di succo d'arancia; un cucchiaino di framboise.

Si prepara nello shaker con ghiaccio cristallino e si serve nei bicchieri da cocktail ben ghiacciati guarnendo con una piccola buccia d'arancia.

Arc de Triomphe

(Long-drink)

Metà di succo di ananas; un quarto di brandy Stock 84; un quarto di orange.

Si prepara nel mixing glass con alcuni cubetti di ghiaccio cristallino versando brandy e orange. Mescolare con cura e quindi servire nei tumblers completando con succo di ananas e decorando con una ciliegina al maraschino.



Brandy al Milk Punch

Per 2 persone

Due cucchiaini di zucchero; due bicchierini di brandy; quattro bicchierini di latte freddo; sei cubetti di ghiaccio; un po' di noce moscata.

Mettere lo zucchero e il brandy nel mixer e mescolare con il cucchiaino lungo. Unire il latte freddo e il ghiaccio, mescolare ancora e versare in un bicchiere da long-drink. Aromatizzare con noce moscata.
È una bevanda nutriente e allo stesso tempo dissetante.

Brandy Crusta

Per due persone

Sei cubetti di ghiaccio; due bicchierini di brandy; due cucchiai di sciroppo di zucchero; due sprizzi misti di succo di limone, angostura e maraschino; due spicchi d'arancia; un cucchiaino di zucchero; buccia d'arancia a spirale.

Mettere il ghiaccio, lo sciroppo di zucchero, il brandy, il limone, l'angostura e il maraschino nello shaker e agitare bene. Sfregare il bordo del bicchiere con uno spicchio di arancia e intingerlo subito nello zucchero perché si attacchi. Versare il cocktail nel bicchiere così preparato e decorare con la buccia d'arancia tagliata a spirale.

Brandy Fix

(Long-drink)
Per 2 persone

Sei cubetti di ghiaccio; il succo di un limone; mezzo bicchierino di cherry brandy; un bicchierino di brandy; due fette di limone.

Frantumare il ghiaccio, metterlo in un bicchiere da long-drink. Versarvi sopra il succo di limone, lo cherry brandy e il brandy. Mescolare e decorare con una fettina di limone. Servire con cannuccia.

Brandy Flip

Per 2 persone

Sei cubetti di ghiaccio; due rossi d'uovo; quattro cucchiaini di zucchero; due bicchieri (da cocktail) di brandy; noce moscata.

Mettere il ghiaccio nello shaker insieme con i tuorli d'uovo, lo zucchero, il brandy e scuotere con decisione. Versare nel bicchiere da flip e spolverizzare con noce moscata grattugiata al momento.

Friul Sera

Tre bicchierini di brandy; uno di apricot brandy; succo di pompelmo.

Preparare nello shaker con tre cubetti di ghiaccio. Servire decorando ciascun bicchiere con una ciliegia marasca.

Gemelli

Due quarti di brandy Riserva Ramazzotti; un quarto di liquore San Cristoforo; un quarto di succo di limone.

Si prepara nello shaker con ghiaccio cristallino e si serve nei bicchieri da cocktail ben ghiacciati con oliva verde di Spagna.

Gentleman

Un terzo brandy Gambarotta; un terzo Peppermint Bianco; un terzo succo d'arancia.

Si prepara nello shaker con ghiaccio cristallino e si serve nei bicchieri da cocktail ben ghiacciati guarnendo con una ciliegina rossa al maraschino.

Julia

Due bicchierini di brandy; due bicchierini di cherry brandy; un bicchierino di granatina; succo di mezza arancia; tre cubetti di ghiaccio.

Agitare fortemente nello shaker.

Liuba

Un mezzo di brandy Florio; un quarto di vermouth rosso Cora; un quarto di succo d'arancia.

Si prepara nello shaker con ghiaccio cristallino e si serve nei bicchieri da cocktail ben ghiacciati guarnendo con una ciliegina rossa al maraschino.

Mezzanotte

Tre bicchierini di brandy; un bicchierino di whisky; due bicchierini di cherry brandy; due gocce d'angostura.

Preparare nello shaker con tre cubetti di ghiaccio e servire nei bicchieri da cocktail.

Pampados

Tre quarti di brandy Fundador; un quarto di Grand Marnier; gocce di Bitter Campari; gocce di succo di limone.

Si prepara nello shaker con ghiaccio cristallino e si serve nei bicchieri da cocktail ben ghiacciati con sprizzo di buccia d'arancia.

Prestigio

Un terzo di Rosso Antico; un terzo di brandy Royal Stock; un terzo di succo d'arancia; gocce di succo di limone.

Si prepara nello shaker con ghiaccio cristallino e si serve nei bicchieri da cocktail ben ghiacciati guarnendo con un angolo di fettina d'arancia.

Vecio Fogolar

Tre bicchierini di brandy; un bicchierino di grappa stravecchia; sei gocce di crema di menta; una buccia di limone; due gocce d'angostura.

Preparare nello shaker con cubetti di ghiaccio e servire nei bicchieri da cocktail.

Vincente

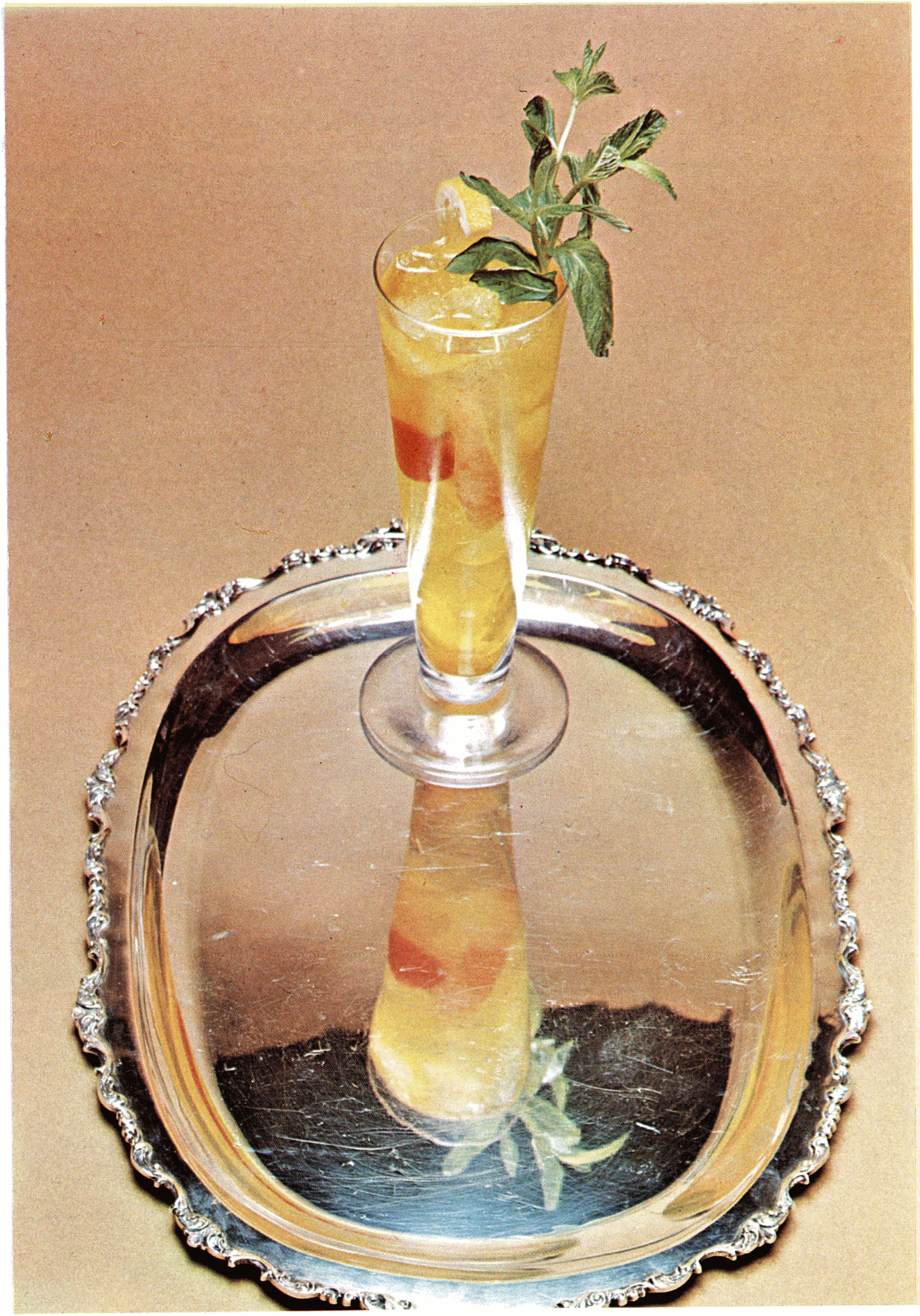
Un mezzo di brandy Osborne; un quarto di vermouth bianco; un quarto di succo d'ananas; gocce di Bitter Campari.

Si prepara nello shaker con ghiaccio cristallino e si serve nei bicchieri da cocktail ben ghiacciati guarnendo con un dadino d'ananas.



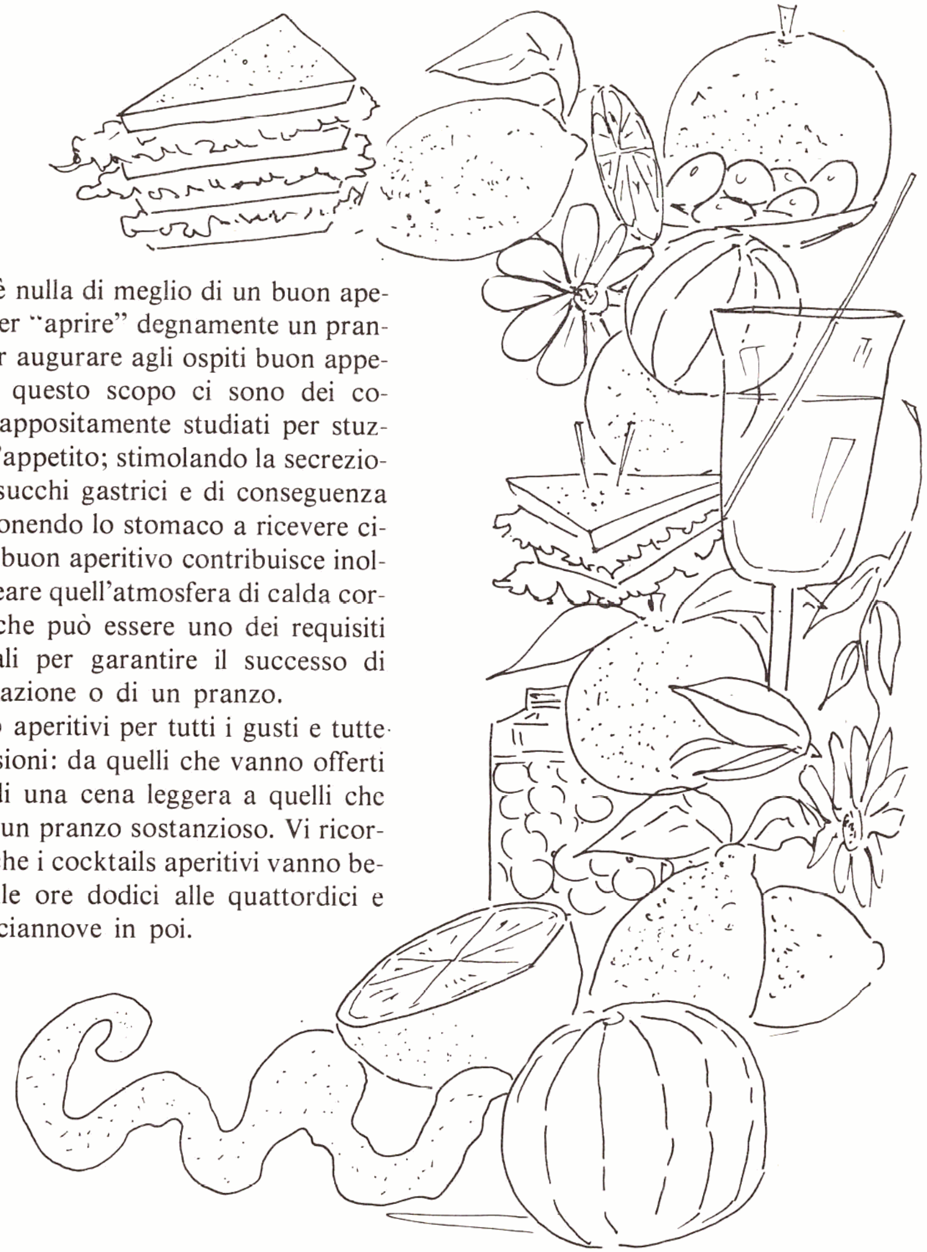


Missouri Cooler e Havaiian



Southern Julep

Gli aperitivi



Non c'è nulla di meglio di un buon aperitivo per "aprire" degnamente un pranzo e per augurare agli ospiti buon appetito. A questo scopo ci sono dei cocktails appositamente studiati per stuzzicare l'appetito; stimolando la secrezione dei succhi gastrici e di conseguenza predisponendo lo stomaco a ricevere cibo. Un buon aperitivo contribuisce inoltre a creare quell'atmosfera di calda cordialità che può essere uno dei requisiti essenziali per garantire il successo di una colazione o di un pranzo.
Ci sono aperitivi per tutti i gusti e tutte le occasioni: da quelli che vanno offerti prima di una cena leggera a quelli che aprono un pranzo sostanzioso. Vi ricordiamo che i cocktails aperitivi vanno bevuti dalle ore dodici alle quattordici e dalle diciannove in poi.

Air Mail Special

Due terzi di vermouth; un terzo di grappa; due spruzzi di angostura.

Agitare vigorosamente nello shaker con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel calice basso.

Alfonso

Un quarto di vermouth dry; un quarto di gin; un mezzo di Grand Marnier; uno spruzzo di vermouth rosso; uno spruzzo di angostura.

Agitare a lungo nello shaker con ghiaccio. Servire nel tumbler stretto con una scorza di limone.

Americano

Un mezzo di vermouth rosso; un mezzo di bitter amaro.

Agitare nel mixer con poco ghiaccio. Servire in calice con ghiaccio in cubetti e soda a piacere, e una scorza di limone.

Americano Dolce

Due terzi di vermouth rosso; un terzo di bitter amaro.

Servire in calice con ghiaccio in cubetti e soda a piacere, e una scorza di limone.

Annamaria

Tre quarti di vermouth bianco; un ottavo di bitter amaro; un ottavo di gin.

Agitare nel mixer con ghiaccio. Servire nel tumbler stretto, con una scorza di limone spremuta nel bicchiere.

Aperdry

Due terzi di vermouth rosso; un sesto di bitter amaro; un sesto di vodka; un cucchiaio di succo di limone.

Agitare nello shaker. Servire con una scorza d'arancia e una di limone nel tumbler stretto.

Arc de Triomphe

Un terzo di Dubonnet; due terzi di akvavit; un cucchiaio di curaçao.

Agitare nello shaker con poco ghiaccio. Servire nel calice basso, con un cubetto di ghiaccio e una scorza di limone.

Arianna

Un terzo di vermouth dry; un terzo di triple sec; un terzo di vodka.

Agitare a lungo nel mixer con ghiaccio in cubetti. Servire nel flûte.

Baby Darling

Un terzo di vermouth rosso; un terzo di bitter amaro; un terzo di rum; uno spruzzo di gentiane.

Agitare nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel tumbler stretto.

Bamboo

Un terzo di vermouth dry; due terzi di sherry; uno spruzzo di bitter all'arancia.

Scuotere vigorosamente nello shaker. Servire nel calice basso, con un cubetto di ghiaccio e un'oliva farcita.

Black Martini

Un terzo di vermouth; due terzi di blackberry

Scuotere vigorosamente nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel calice basso, con un'oliva e una scorza di limone precedentemente spremuta nel bicchiere.

Bloodhound

Un terzo di vermouth rosso; un terzo di vermouth dry; un terzo di vodka; alcuni lamponi maturi.

Scuotere nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel tumbler stretto senza lasciar cadere i lamponi nel bicchiere. Decorare il bicchiere con una scorza di limone.

Bloody Mary

Un quarto di succo di pomodoro; tre quarti di vodka; un cucchiaio di succo di limone; alcune gocce di angostura; due gocce di Worcester Sauce; una goccia di tabasco.

Mescolare dolcemente nel mixer con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel tumbler stretto.

Bombay

Un quarto di vermouth rosso; un quarto di vermouth dry; un mezzo di cognac; un cucchiaio di crème di mandarino.

Agitare nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel calice basso con una ciliegia.

Brandy

Un quarto di curaçao; tre quarti di cognac; uno spruzzo di angostura.

Agitare a lungo nello shaker. Servire nel calice panciuto, con o senza un cubetto di ghiaccio e una scorza d'arancia.

Brandy Crusta

Un quinto di curaçao; quattro quinti di cognac; un cucchiaio di maraschino; un cucchiaio di succo di limone; uno spruzzo di angostura.

Agitare nello shaker con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel calice panciuto il cui bordo sia stato bagnato di succo di limone e passato nello zucchero. Decorare con una scorza di limone.

Brandy Vermouth

Un quarto di vermouth rosso; tre quarti di cognac; uno spruzzo di angostura.

Agitare a lungo nello shaker. Servire nel calice panciuto, con o senza un cubetto di ghiaccio.

Brasil

Tre quarti di vermouth dry; un quarto di sherry; un cucchiaio di Pernod; due spruzzi di angostura.

Agitare nel mixer con cubetti di ghiaccio. Servire nel calice basso, con una ciliegina sotto maraschino.



Brion

Due quinti di vermouth dry; un quinto di curaçao; due quinti di kirsch.

Agitare nel mixer con pochi cubetti di ghiaccio. Servire nel calice basso, con una ciliegina.

Bushranger

Un terzo di Dubonnet; due terzi di rum; uno spruzzo di angostura.

Agitare nello shaker con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel gotto basso.

Bye Bye

Un terzo di Dubonnet; due terzi di calvados; un cucchiaio di Cointreau; uno spruzzo di angostura.

Agitare a lungo nel mixer con ghiaccio. Servire nel calice basso.

Byrrh

Un mezzo di bitter amaro; un sesto di mirabelle; un sesto di gin; un sesto di rum.

Agitare vigorosamente e a lungo nello shaker con ghiaccio. Servire in calice con una foglia d'insalata verde.

Cannebière

Due quinti di crème di menta bianca; tre quinti di rocher.

Agitare vigorosamente nello shaker, con ghiaccio. Servire nel calice panciuto, con piccoli pezzetti di frutta di stagione.

Cape Canaveral

Un sesto di vermouth rosso; un sesto di bitter amaro; un terzo di peychaud; un terzo di vodka.

Agitare nello shaker con ghiaccio. Servire nel calice ampio, con fettine d'arancia e di limone.

Capri

Un terzo di vermouth rosso; un terzo di bitter amaro; un terzo di cognac.

Agitare nello shaker con cubetti di ghiaccio. Servire nel calice basso.

Capri II

Tre quinti di vermouth bianco; un quinto di bitter amaro; un quinto di whisky; un cucchiaio di Bénédictine.

Agitare a lungo nello shaker, con ghiaccio. Servire nel calice basso, con una ciliegina sotto maraschino.

Cavaliere

Un terzo di Chartreuse; un terzo di triple sec; un terzo di cognac; due gocce di angostura.

Agitare nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel gotto basso, con due cubetti di ghiaccio.

Charleston

Un quarto di Dubonnet; un quarto di gin; un mezzo di rum.

Agitare nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel tumbler stretto.

Cinzano

Vermouth rosso; uno spruzzo di bitter all'arancia.

Agitare nel mixer con ghiaccio in cubetti. Servire nel calice basso, con un cubetto di ghiaccio e una scorza di limone.

Classic

Un sesto di succo di limone; un sesto di curaçao; un sesto di maraschino; un mezzo di cognac.

Agitare nel mixer con ghiaccio in cubetti. Servire nel tumbler stretto il cui bordo sia stato precedentemente bagnato con succo di limone e passato nello zucchero. Aggiungere una fettina d'arancia.

Coronation III

Un mezzo di vermouth dry; un mezzo di sherry; due spruzzi di maraschino; uno spruzzo di bitter all'arancia.

Agitare vigorosamente nello shaker. Servire nel calice basso, con un cubetto di ghiaccio, una fettina d'arancia e scorze di limone e di pompelmo.

Cremisi

Un quarto di vermouth rosso; un quarto di bitter amaro; tre ottavi di Cointreau; un ottavo di gin.

Preparare nel mixer con cubetti di ghiaccio. Servire in calice aggiungendo un po' di champagne ben ghiacciato e decorando con una foglia di menta, una fetta d'arancia e una ciliegina sotto maraschino.

Cuban Manhattan

Un mezzo di vermouth rosso; un mezzo di rum; due spruzzi di angostura.

Agitare a lungo con cubetti di ghiaccio nel mixer. Servire nel calice basso, con una scorza di limone precedentemente sprizzata nel bicchiere.

Danubio Blu

Un mezzo di vermouth dry; un quarto di curaçao; un quarto di gin.

Agitare vigorosamente nel mixer con cubetti di ghiaccio. Servire nel calice ampio, con una fetta di limone, una foglia d'insalata rossa, una carota e un pezzetto di finocchio.

Delizia del Cuore

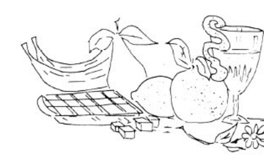
Un terzo di vermouth rosso; due terzi di rum; due gocce di angostura.

Agitare nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel flûte.

Depth Bomb

Un terzo di calvados; due terzi di cognac; un cucchiaio di succo di limone; uno spruzzo di granatina.

Agitare a lungo nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel calice panciuto, con una fettina di limone e una fettina di arancia.



Devil's

Un mezzo di vermouth dry; un mezzo di porto; mezzo cucchiaio di succo di limone.

Agitare nello shaker. Servire con due cubetti di ghiaccio nel gotto basso.

Diplomat

Un terzo di vermouth rosso; due terzi di vermouth dry; spruzzo di maraschino.

Agitare nel mixer con ghiaccio in cubetti. Servire nel tumbler stretto, con una ciliegia e una lunga scorza di limone.

Dubonnet

Due terzi di Dubonnet; un terzo di gin; uno spruzzo di bitter all'arancia.

Agitare nel mixer con ghiaccio tritato. Servire nel calice basso con scorza di limone.

Dubonoff

Un mezzo di Dubonnet; un mezzo di vodka; uno spruzzo di succo d'arancia.

Agitare nel mixer con ghiaccio in cubetti. Servire nel flûte con una fettina d'arancia.

Duchess

Un terzo di vermouth rosso; un terzo di vermouth dry; un terzo di Pernod.

Agitare nel mixer con ghiaccio in cubetti. Servire nel calice basso, con un ravanello.

Duomo II

Un mezzo di bitter amaro; un terzo di vermouth rosso; un sesto di Aurum.

Agitare nello shaker. Servire nel tumbler stretto, con due cubetti di ghiaccio, uno spruzzo di seltz e una fettina d'arancia.

El Presidente I

Un quarto di vermouth rosso; tre quarti di rum; due gocce di granatina.

Agitare nel mixer con poco ghiaccio. Servire nel gotto basso, con una ciliegina sotto maraschino.

El Presidente II

Un quarto di vermouth dry; tre quarti di rum; uno spruzzo di angostura.

Agitare nel mixer con poco ghiaccio. Servire nel gotto basso, con una ciliegina sotto maraschino.

Esquire

Un quinto di gin; quattro quinti di cognac; due spruzzi di angostura.

Agitare nel mixer. Servire nel calice panciuto, con una scorza d'arancia.

Fair Weather

Un terzo di cognac; due terzi di calvados; due spruzzi di bitter all'arancia; uno spruzzo di angostura.

Scuotere nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel calice panciuto, con fettine d'arancia e pompelmo.

Fancy

Un quinto di champagne; quattro quinti di cognac; un cucchiaio di curaçao; due spruzzi di succo di limone; uno spruzzo di angostura.

Agitare molto delicatamente nel mixer con ghiaccio tritato. Servire nel calice panciuto, senza decorazioni.

Felix

Un quarto di bitter amaro; un quarto di vermouth bianco; un mezzo di vodka; uno spruzzo di angelica.

Agitare nello shaker. Servire nel tumbler stretto, con una fettina d'arancia.

Fiesta

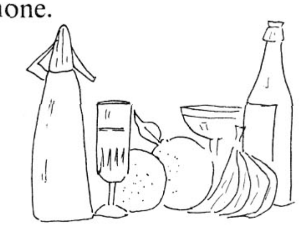
Un quinto di kümmel; un quinto di gin; tre quinti di vodka.

Agitare nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel flûte senza alcuna decorazione.

Fioupe

Un quarto di vermouth dry; tre quarti di cognac; un cucchiaio di Bénédictine.

Agitare nel mixer con ghiaccio in cubetti. Servire nel calice panciuto, con una ciliegia sotto maraschino e una scorza di limone.



For Men Only

Due quinti di bitter amaro; un quinto di gin; un quinto di rum; un quinto di cognac.

Agitare vigorosamente nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel tumbler stretto il cui bordo sia stato precedentemente bagnato con abbondante succo di limone e passato subito dopo nello zucchero semolato.

French '75

Un terzo di succo di limone; due terzi di cognac; mezzo cucchiaio di zucchero; uno spruzzo di angostura.

Agitare nel mixer con ghiaccio in cubetti. Riempire per metà il calice basso e servire aggiungendo champagne ben freddo.

Funny Girl

Un mezzo di vermouth rosso; un quarto di bitter amaro; un quarto di cognac; due spruzzi di bitter all'arancia.

Agitare nel mixer con ghiaccio tritato. Servire nel calice panciuto, con una fettina d'arancia e una lunga scorza di limone.

Geisha

Un mezzo di vermouth; un mezzo di sakè; uno spruzzo di bitter Campari.

Agitare nel mixer con ghiaccio in cubetti. Servire nel gotto basso, con una foglia d'insalata verde.

Gin and It

Vermouth rosso; uno spruzzo di gin.

Agitare nel mixer con ghiaccio in cubetti. Servire nel tumbler stretto, con scorza d'arancia.

Gioiello

Due quinti di vermouth rosso; due quinti di Chartreuse; un quinto di gin; una goccia di bitter all'arancia.

Agitare nel mixer con ghiaccio in cubetti. Servire, con una scorza di limone, nel tumbler stretto; eventualmente decorare con un ravanello tondo e una foglia d'insalata verde.

Girasole

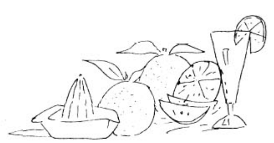
Un mezzo di bitter analcolico; un mezzo di vermouth dry; uno spruzzo di gin; uno spruzzo di angostura.

Agitare nel mixer con ghiaccio in cubetti. Servire nel flûte con una fetta d'arancia, un ravanello e una buccia d'arancia.

Golfer's Dream

Due terzi di succo d'arancia; un terzo di bitter amaro; uno spruzzo di maraschino.

Agitare nel mixer. Servire nel calice panciuto, con una fettina d'arancia e una scorza di mandarino.



Guadalupe

Un quinto di succo di limone; quattro quinti di vino bianco secco; uno spruzzo di angostura.

Agitare nel mixer con ghiaccio tritato. Servire nel gotto basso, con una scorza di limone.

LIMONE COGNAC
80-60-30-20
CURAÇAO GIN

Gymkana

Un terzo di succo di limone; un terzo di curaçao; un terzo di cognac; uno spruzzo di gin.

Agitare vigorosamente e a lungo nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel calice panciuto, decorando il bicchiere con una fetta di limone e una scorza di pompelmo.

Harvard

Un quarto di vermouth; tre quarti di cognac; due spruzzi di angostura; un cucchiaio di succo di limone; mezzo cucchiaio di granatina.

Agitare vigorosamente nel mixer. Servire nel calice panciuto, con o senza due cubetti di ghiaccio.

Improved

Cognac; un cucchiaio di maraschino; due spruzzi di anisette; uno spruzzo di granatina.

Agitare nello shaker. Servire nel calice panciuto, con una ciliegia sotto maraschino ed eventualmente due cubetti di ghiaccio.



Jack

Un quarto di porto; un quarto di vermouth rosso; un quarto di cherry brandy; un quarto di gin; uno spruzzo di succo di limone.

Agitare vigorosamente e a lungo nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel tumbler stretto, con una fettina di limone e una scorza di mandarino.

Kansas

Vermouth rosso; un cucchiaio di curaçao; uno spruzzo di succo di limone; uno spruzzo di succo d'arancia.

Agitare nello shaker con molto ghiaccio in cubetti. Servire nel calice basso, con una fettina di mandarino.

Klondike

Un terzo di vermouth dry; due terzi di calvados; due spruzzi di angostura; uno spruzzo di anisette.

Agitare nel mixer con ghiaccio tritato. Servire nel tumbler stretto, con una foglia d'insalata verde.

Lucky

Un mezzo di anisette; un mezzo di vodka; un cucchiaio di crème di cacao; due spruzzi di angostura.

Agitare a lungo nello shaker con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel flûte.

Lugano

Un mezzo di vermouth rosso; un quarto di bitter amaro; un quarto di kirsch.

Agitare nel mixer con ghiaccio in cubetti. Servire nel calice basso, con scorza di arancia.

Major's Special

Un mezzo di apricot brandy; un mezzo di vodka.

Scuotere nello shaker con energia. Servire nel flûte con un cubetto di ghiaccio e una scorza di limone.

Man

Un quarto di succo di limone; un quarto di Bénédictine; un mezzo di cognac; uno spruzzo di angostura.

Agitare nel mixer con ghiaccio. Servire nel calice panciuto, con un cubetto di ghiaccio, una fettina di limone, una scorza d'arancia.

Maratea

Un quarto di succo di limone; un mezzo di vermouth rosso; un quarto di slivoviz; uno spruzzo di bitter all'arancia.

Agitare nel mixer con ghiaccio in cubetti. Servire nel gotto basso, con una grossa fetta d'arancia.



Marienbad

Un quarto di vermouth rosso; un quarto di bitter amaro; un mezzo di vodka.

Agitare nel mixer con ghiaccio in cubetti. Servire in calice decorando con un ravanello tondo.

Martinique

Un terzo di vermouth rosso; due terzi di rum; due spruzzi di bitter all'arancia.

Agitare nel mixer con molto ghiaccio in cubetti. Servire nel gotto basso con una fetta d'arancia e una di limone.

Mayflower

Due terzi di Dubonnet; un terzo di cognac.

Agitare nello shaker. Servire nel flûte con un cubetto di ghiaccio.

Mezzo e mezzo

Un mezzo di vermouth rosso; un mezzo di vermouth dry.

Agitare nel mixer con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel tumbler stretto, con uno spruzzo di seltz e una buccia di limone.

Milano - Torino

Un mezzo di bitter amaro; un mezzo di vermouth rosso; uno spruzzo di succo di limone.

Agitare nel mixer con molto ghiaccio in cubetti. Servire nel calice basso, con uno spruzzo di seltz e una buccia di limone.

Mind

Un sesto di whisky; un sesto di gin; due terzi di vodka; uno spruzzo di angostura.

Agitare energicamente nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire in calice con un pizzico di pepe, una fetta di limone, una carota e una buccia di pompelmo.

Morning Call

Un mezzo di vermouth rosso; un mezzo di cognac; tre spruzzi di anisette; uno spruzzo di bitter all'arancia.

Scuotere energicamente e a lungo nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel calice panciuto, con una ciliegina sciroppata.

Navy

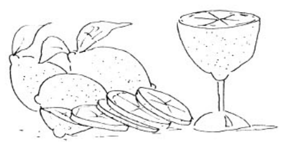
Un quarto di vermouth bianco; tre quarti di rum; un cucchiaio di succo d'arancia; uno spruzzo di angostura.

Agitare nello shaker con ghiaccio tritato. Servire nel gotto basso, con una fetta d'arancia e una scorza di pompelmo.

New Orleans II

Un quarto di vermouth; tre quarti di vodka; un cucchiaio di Pernod.

Mescolare a lungo nel mixer con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel flûte.



Newton

Un quarto di Cointreau; tre quarti di cognac; uno spruzzo di angostura.

Agitare nello shaker con pochi cubetti di ghiaccio. Servire nel calice panciuto, con un ravanello.

New Yorker

Un terzo di vermouth dry; un terzo di sherry; un terzo di gin; uno spruzzo di Cointreau.

Agitare nello shaker con ghiaccio. Servire nel tumbler stretto, con una ciliegia.

North Pole

Un sesto di bitter amaro; un sesto di Drambuie; due terzi di vodka.

Agitare nello shaker con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel flûte.

Ohio

Un terzo di vermouth bianco; un terzo di triple sec; un sesto di rum; due spruzzi di angostura.

Agitare nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel gotto basso, con una foglia d'insalata verde.

Olympic

Un terzo di succo d'arancia; un terzo di curaçao; un terzo di cognac.

Agitare nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel calice basso, con una ciliegia.

Oregon

Due quinti di vermouth dry; un quinto di sciroppo di lampone; due quinti di vodka.

Preparare direttamente nel calice panciuto. Servire con un cubetto di ghiaccio, una spirale di scorza d'arancia e due lamponi.

Oscar

Un quinto di bitter amaro; quattro quinti di tuica.

Agitare nel mixer. Servire nel calice panciuto con due cubetti di ghiaccio, uno spruzzo di soda e una scorza di limone.

Palmito

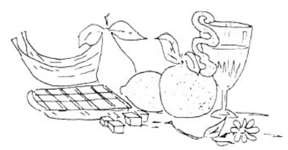
Un quarto di marsala; un quarto di bitter amaro; un mezzo di vodka.

Agitare a lungo nel mixer con molto ghiaccio in cubetti. Servire nel gotto basso, con una scorza d'arancia.

Papeete

Un terzo di vermouth dry; un terzo di bitter amaro; un terzo di vodka; uno spruzzo di angostura.

Preparare direttamente nel calice ampio mescolando con l'apposito cucchiaino. Servire con aggiunta di una carota, un ravanello e una fetta d'arancia.



Pathetic

Due quinti di vermouth dry; un quinto di bitter amaro; due quinti di curaçao; uno spruzzo di bitter all'arancia.

Agitare nel mixer con ghiaccio in cubetti. Servire nel calice basso, con una scorza d'arancia e una ciliegina sciroppata.

Patricia

Un terzo di vermouth dry; due terzi di vodka; un cucchiaio di whisky.

Agitare nel mixer con ghiaccio. Servire nel flûte con una scorza di limone.

Pax

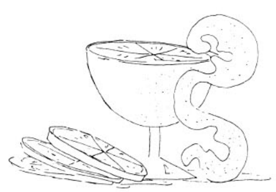
Due quinti di Cointreau; un quinto di gin; un quinto di whisky; un quinto di vodka; uno spruzzo di angostura.

Agitare vigorosamente e a lungo nello shaker, con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel flûte.

Perfect

Un quarto di vermouth rosso; un quarto di vermouth dry; un mezzo di rum; due spruzzi di angostura.

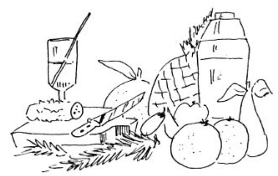
Agitare nel mixer con poco ghiaccio. Servire nel tumbler stretto con scorza di limone e di pompelmo.



Picon

Un mezzo di vermouth; un mezzo di Amer Picon.

Agitare vigorosamente nello shaker con ghiaccio. Servire nel gotto basso, con scorza di limone.



Polar Route

Un quarto di vermouth dry; un quarto di Cointreau; un quarto di cherry brandy; un quarto di rum.

Agitare a lungo nello shaker con molto ghiaccio in cubetti. Servire nel calice ampio, con un cubetto d'ananas e una ciliegia sotto maraschino. Aggiungere, volendo, una foglia di insalata rossa.

Pompier

Due terzi di vermouth dry; un terzo di Crème di Cassis.

Preparare direttamente nel tumbler stretto, con un cubetto di ghiaccio e uno spruzzo di seltz.

Port Elisabeth

Un quinto di vermouth bianco; un quinto di vermouth dry; tre quinti di vodka; un cucchiaio di curaçao; uno spruzzo di angostura.

Agitare nello shaker con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel flûte con un spicchio di pompelmo.

Press

Un quinto di whisky; quattro quinti di vodka; due gocce di bitter amaro; due gocce di Strega.

Agitare nello shaker con cubetti di ghiaccio. Servire in calice con una buccia di arancia sprizzata nel bicchiere. Guarnire con un chicco di caffè.

Quartier Latin

Un quinto di Cointreau; un quinto di Amer Picon; tre quinti di Dubonnet.

Agitare nel mixer, a lungo. Servire nel gotto basso, con tre cubetti di ghiaccio.

Queen Mary

Un terzo di vermouth rosso; due terzi di cognac; un cucchiaio di curaçao.

Scuotere nello shaker con ghiaccio. Servire in calice con una ciliegia.

Quickie

Un mezzo di porto; un mezzo di Grand Marnier; due gocce di angostura.

Agitare nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel gotto basso, con una fetta d'arancia.

Raffino

Due quinti di vermouth bianco; un quinto di bitter amaro; un quinto di gin; un quinto di cordial.

Agitare nel mixer. Servire nel calice ampio, con ghiaccio in cubetti, una fetta d'arancia e due ciliegine sciroppate.

Raymond

Un terzo di succo d'arancia; due terzi di vermouth; due spruzzi di bitter all'arancia.

Agitare nel mixer, con ghiaccio. Servire nel gotto basso, con una fetta d'arancia e una lunga scorza di pompelmo tagliata a spirale.

Red Velvet

Dubonnet; due spruzzi di bitter all'arancia.

Agitare delicatamente nel mixer. Riempire per metà il calice panciuto. Aggiungere champagne, mescolare ancora ma delicatamente. Servire con una scorza di arancia.

Regina di Cuori

Un terzo di angostura; due terzi di rum; un cucchiaio di zucchero; tre cucchiai di curaçao; quattro gocce di anisette.

Agitare nello shaker già riempito a metà di ghiaccio tritato. Servire nel gotto basso, con una fetta di limone.

Roberta

Un terzo di vermouth dry; un terzo di cherry brandy; un terzo di vodka; un cucchiaio di bitter amaro; uno spruzzo di crème di banana.

Agitare energicamente nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel tumbler stretto, con una lunga spirale di scorza d'arancia.

Roma

Un terzo di vermouth rosso; un terzo di vermouth dry; un sesto di bitter amaro; un sesto di gin.

Agitare nello shaker con molto ghiaccio in cubetti. Servire con scorza di limone nel calice basso.

Rossini

Un terzo di vermouth rosso; un terzo di bitter amaro; un terzo di vodka; tre gocce di china.

Mescolare con ghiaccio nel mixer. Servire in calice con uno spruzzo di seltz, un cubetto di ghiaccio, mezza fetta d'arancia e una scorza di limone.

Ruddy Merry

Due terzi di succo di pomodoro; un sesto di gin; un sesto di vermouth dry; un cucchiaio di succo di limone; un pizzico di sale; un pizzico di pepe; uno spruzzo di Worcester Sauce.

Agitare nel mixer con ghiaccio in cubetti. Servire nel tumbler stretto, decorato con un ramoscello di basilico.

Rum Crusta

Un quarto di succo di limone; tre quarti di rum; un cucchiaio di maraschino; uno spruzzo di angostura.

Agitare con ghiaccio in cubetti nel mixer. Servire in calice panciuto il cui bordo bagnato di succo di limone sia stato precedentemente passato nello zucchero; decorare con scorza di limone.

Rum Manhattan

Un terzo di vermouth bianco; due terzi di rum; mezzo cucchiaio di succo di limone; uno spruzzo di bitter amaro; un pizzico di zucchero.

Agitare con cubetti di ghiaccio nel mixer. Servire in calice con una ciliegina sotto maraschino.



Salomè

Un terzo di vermouth bianco; un terzo di Dubonnet; un terzo di tequila.

Agitare nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel gotto basso, con una scorza di pompelmo.

Samanta

Un mezzo di vermouth rosso; un mezzo di cognac; un pizzico di zucchero.

Agitare nel mixer con cubetti di ghiaccio. Servire nel calice panciuto, con una ciliegina sotto maraschino.

Satana

Un quarto di succo d'arancia; un quarto di vermouth rosso; un quarto di vermouth dry; un quarto di gin; un cucchiaio di Grand Marnier; uno spruzzo di bitter all'arancia.

Agitare a lungo nello shaker con cubetti di ghiaccio. Servire nel calice panciuto, con ghiaccio tritato e una fetta d'arancia.

Secrestat

Un mezzo di vermouth dry; un quarto di curaçao; un quarto di Secrestat.

Agitare vigorosamente nello shaker con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel tumbler stretto.

Sherry

Un sesto di vermouth dry; cinque sesti di sherry; tre spruzzi di bitter all'arancia.

Agitare nel mixer con pochi cubetti di ghiaccio. Servire nel calice basso, con una scorza d'arancia.

Six Cylinders

Un sesto di vermouth rosso; un sesto di vermouth dry; un sesto di bitter amaro; un sesto di Dubonnet; un sesto di cherry brandy; un sesto di gin.

Agitare a lungo nello shaker con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel calice panciuto, senza decorazioni.

Sky Jump

Un quarto di Dubonnet; tre quarti di vodka; un cucchiaio di peychaud.

Agitare nel mixer con ghiaccio in cubetti. Servire nel flûte con una piccola scorza d'arancia precedentemente spremuta nel bicchiere.



South Pole

Un quarto di succo d'ananas; tre quarti di vermouth.

Agitare nel mixer con ghiaccio in cubetti. Servire nel tumbler stretto il cui bordo, precedentemente bagnato nel succo di limone, sia stato passato nello zucchero.

South West

Un terzo di succo d'arancia; un terzo di bitter amaro; un terzo di vodka.

Agitare nel mixer con ghiaccio. Servire nel gotto basso, decorando eventualmente con una fetta d'arancia e una scorza di limone.

Soviet

Un quarto di sherry; tre quarti di vodka; un cucchiaio di vermouth dry.

Agitare nel mixer con ghiaccio. Servire nel flûte con una scorza di pompelmo precedentemente spremuta nel bicchiere.

Speciale per Elena

Un terzo di vermouth bianco; due terzi di rum; una goccia di bitter amaro; una goccia di curaçao; una goccia di angostura; mezzo cucchiaino di zucchero.

Agitare nello shaker con cubetti di ghiaccio. Servire in tumbler con uno spruzzo di seltz e scorza di limone.

Spring

Un quarto di succo di pesca; tre quarti di cognac; due spruzzi di bitter all'arancia.

Agitare nello shaker con ghiaccio tritato. Servire nel calice panciuto, con una scorza d'arancia e una di limone.

Sputnik

Un quarto di vermouth dry; tre quarti di vodka.

Agitare velocemente nel mixer con ghiaccio in cubetti. Servire nel flûte con una cipollina.

Star Dust

Un quarto di vermouth dry; un quarto di peychaud; un quarto di apricot brandy; un quarto di gin; uno spruzzo di bitter all'arancia.

Scuotere nello shaker con cubetti di ghiaccio. Servire nel calice basso.

Stomach Reviver

Un quarto di fernet; tre quarti di brandy; tre spruzzi di angostura.

Agitare con cubetti di ghiaccio nel mixer. Servire nel gotto basso, con una scorza d'arancia.





Sunshine

Un terzo di vermouth dry; due terzi di rum; due spruzzi di Crème de Cassis; due spruzzi di succo di limone.

Agitare nello shaker con ghiaccio tritato. Servire nel calice ampio, con una fetta di limone e una di pompelmo.

Sweet Memories

Un terzo di vermouth dry; un terzo di curaçao; un terzo di rum.

Agitare nello shaker con ghiaccio tritato. Servire nel calice panciuto, con una scorza di limone.

Tailspin

Un terzo di vermouth bianco; un terzo di Chartreuse Verde; un sesto di gin; un sesto di cognac; uno spruzzo di bitter all'arancia.

Agitare nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel calice basso, con una scorza di limone, una d'arancia e un'oliva.

Tampico

Un terzo di bitter amaro; due terzi di Cointreau; due spruzzi di succo di limone; uno spruzzo di succo d'arancia.

Agitare nel mixer con ghiaccio tritato. Servire nel tumbler con ghiaccio.



Cider Cup



Sangue e Arena



Tam-Tam

Un terzo di curaçao; due terzi di bitter amaro; uno spruzzo di angostura.

Agitare nel mixer con ghiaccio in cubetti. Servire nel tumbler stretto con una scorza di limone.

+ Succhi Pompelmo arancio

Taverna

Un quarto di vermouth bianco; un quarto di vermouth dry; un mezzo di rum; un cucchiaio di succo di limone; uno spruzzo di Pernod.

Scuotere nello shaker con abbondante ghiaccio tritato. Servire nel gotto basso, con una fetta di limone e una scorza di pompelmo.

Tequini

Un quinto di vermouth dry; quattro quinti di tequila.

Mescolare vigorosamente nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel gotto basso, con una scorza di limone precedentemente spremuta nel bicchiere.

Third Rail II

Cinque settimi di vermouth dry; un settimo di crème di menta bianca; un settimo di curaçao.

Scuotere nello shaker con cubetti di ghiaccio. Servire nel tumbler stretto, decorando eventualmente con una foglia di insalata rossa.

Top Speed

Un quarto di vermouth dry; un quarto di Pernod; un mezzo di cognac.

Agitare nello shaker con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel calice panciuto, con una scorza di limone.

Trocadero

Un mezzo di vermouth rosso; un mezzo di vermouth dry; due spruzzi di granatina; uno spruzzo di bitter all'arancia.

Agitare nel mixer con ghiaccio tritato. Servire nel calice basso, con una fettina d'arancia, una scorza di limone e una ciliegina sciroppata.

Troïka

Un terzo di Cointreau; un terzo di vodka; un terzo di succo di limone, un albume battuto a neve.

Agitare nello shaker con del ghiaccio. Aggiungere poi l'albume a neve, mescolare e versare nel bicchiere da cocktail.

Trois Tiers

Un terzo di sherry; un terzo di Dubonnet; un terzo di vodka.

Agitare nel mixer con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel flûte con una lunga scorza di limone.



Tzarina

Un ottavo di vermouth rosso; un quarto di vermouth dry; un ottavo di apricot brandy; un mezzo di vodka.

Agitare a lungo con cubetti di ghiaccio nello shaker. Servire nel flûte con una scorza d'arancia.

Upstairs

Un quinto di succo di limone; quattro quinti di Dubonnet.

Agitare nel mixer con ghiaccio tritato. Riempire per metà il gotto basso e aggiungere un po' di soda o gazzosa. Servire con una scorza di limone.

Uptown

Tre quarti di porto; un quarto di vermouth; uno spruzzo di bitter all'arancia.

Agitare nel mixer con ghiaccio in cubetti. Servire nel calice ampio con una spirale di scorza di limone.

Ursula

Un sesto di vermouth dry; cinque sesti di rum; un cucchiaio di cognac; uno spruzzo di succo di limone.

Scuotere nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel gotto basso con una scorza di limone.

Utility

Un quarto di vermouth rosso; un quarto di vermouth dry; un mezzo di sherry.

Agitare nel mixer con poco ghiaccio tritato. Servire nel calice basso, con un'oliva farcita.

Valencia

Un terzo di succo d'arancia; due terzi di apricot brandy; due spruzzi di bitter all'arancia.

Agitare nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel gotto basso, con una scorza d'arancia.

Vedova Allegra

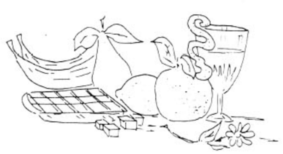
Un mezzo di vermouth dry; un mezzo di vermouth rosso; una goccia di bitter all'arancia; una goccia di bitter amaro.

Agitare nel mixer con ghiaccio tritato. Servire nel tumbler stretto, con una ciliegina sciroppata.

Velvet Cup

Un mezzo di crème di mandarino; un mezzo di Dubonnet.

Preparare nella bowl con ghiaccio in cubetti. Riempire per metà il cup. Aggiungere champagne ghiacciato e servire con frutta di stagione.



Vermouth Cassis

Due terzi di vermouth dry; un terzo di Crème de Cassis.

Agitare nel mixer con ghiaccio in cubetti. Riempire per due terzi il tumbler stretto e aggiungere soda.

Vermouth Curaçao

Quattro quinti di vermouth dry; un quinto di curaçao.

Agitare nel mixer con ghiaccio in cubetti. Riempire per due terzi il tumbler stretto e aggiungere soda. Servire con una scorza di limone.

Vermouth Seltz

Vermouth bianco o rosso; uno spruzzo di seltz; uno spruzzo di bitter all'arancia.

Preparare direttamente nel tumbler stretto. Servire con scorza d'arancia.

Viejo

Porto; un cucchiaio di Pernod; uno spruzzo di angostura.

Agitare nel mixer con cubetti di ghiaccio. Servire nel calice panciuto.

Vienna

Un terzo di vermouth dry; un sesto di panna liquida; un terzo di curaçao; un sesto di gin.

Scuotere vigorosamente nello shaker con cubetti di ghiaccio. Servire nel gotto basso.

Viking

Un sesto di bitter amaro; un terzo di cherry brandy; un mezzo di vodka; uno spruzzo di granatina.

Agitare nel mixer con poco ghiaccio tritato. Servire nel flûte con una lunga scorza d'arancia.

V.I.P.

Un quarto di succo d'ananas; un ottavo di succo di limone; un ottavo di vermouth dry; un quarto di gin; un quarto di rum.

Scuotere a lungo nello shaker con poco ghiaccio tritato. Servire nel calice panciuto, con una fettina di limone e un cubetto di ananas.

Vodka Gibson

Un quarto di vermouth dry; un quarto di vodka.

Agitare nel mixer con ghiaccio in cubetti. Servire nel flûte con due cipolline.

Vodka Gibsy

Un quarto di Bénédictine; tre quarti di vodka; uno spruzzo di angostura.

Agitare nel mixer con ghiaccio in cubetti. Servire nel flûte.





Vodka Gimlet

Un quarto di succo di limone; tre quarti di vodka.

Agitare nel mixer con poco ghiaccio tritato. Servire nel gotto basso, con una fetta di limone e una scorza di pompelmo.

Vodkatini

Un quinto di vermouth dry; quattro quinti di vodka.

Mescolare vigorosamente nel mixer con cubetti di ghiaccio. Servire nel calice basso, con una scorza di limone precedentemente spremuta nel bicchiere e un'oliva.

Volga

Un quinto di succo d'arancia; un quinto di succo d'ananas; tre quinti di vodka; uno spruzzo di granatina; uno spruzzo di bitter all'arancia

Agitare nel mixer con molto ghiaccio in cubetti. Servire nel calice panciuto, con una scorza d'arancia e una di limone.

Volga Boatman

Un quarto di peach brandy; tre quarti di vodka; un cucchiaio di kirsch.

Agitare nel mixer con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel flûte con una ciliegia sotto maraschino.

Waldorf

Un sesto di succo d'ananas; un sesto di succo d'arancia; un terzo di vermouth rosso; un terzo di vermouth dry.

Agitare nel mixer con poco ghiaccio tritato. Servire nel gotto basso, con una scorza d'arancia.

Washington

Due terzi di vermouth dry; un terzo di cognac; due spruzzi di angostura.

Scuotere nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel calice panciuto, con una fetta di carota.

Waterloo

Un terzo di sherry; due terzi di cognac; un cucchiaio di succo di limone; uno spruzzo di angostura.

Agitare con forza nello shaker con cubetti di ghiaccio. Servire nel calice panciuto, con una ciliegia sotto maraschino.

Weep No More

Un terzo di succo di limone; un terzo di Dubonnet; un terzo di cognac; mezzo cucchiaio di maraschino.

Scuotere energicamente nello shaker con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel calice panciuto, con una ciliegia.





West Indies

Un quinto di succo di limone; quattro quinti di rum; mezzo cucchiaio di zucchero; uno spruzzo di angostura.

Agitare nel mixer con poco ghiaccio in cubetti. Riempire per metà il calice panciuto precedentemente raffreddato nel frigorifero, aggiungere champagne ben freddo, e servire.

Whip

Un quarto di vermouth rosso; un quarto di vermouth dry; un mezzo di cognac; un cucchiaio di curaçao; uno spruzzo di Pernod.

Scuotere energicamente nello shaker con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel calice panciuto con una scorza di arancia.

Whist

Un quarto di vermouth rosso; un mezzo di calvados; un quarto di rum.

Agitare nello shaker con poco ghiaccio tritato. Servire nel gotto basso.

Whitehorn

Un quarto di vermouth; tre quarti di vodka; uno spruzzo di angostura.

Agitare nel mixer con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel flûte con una scorza di limone precedentemente sprizzata nel bicchiere.

White Lion

Un quarto di granatina; tre quarti di rum; un cucchiaio di succo di limone; uno spruzzo di bitter all'arancia.

Agitare energicamente e a lungo nello shaker, con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel gotto basso, con una scorza di limone a spirale e una fettina d'arancia appoggiata al bordo.

Widow

Un quarto di Chartreuse Gialla; un quarto di Bénédictine; un mezzo di calvados; uno spruzzo di angostura.

Agitare nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel calice basso, con una fragola.

Wisniowka

Un quinto di vermouth dry; un quinto di cherry brandy; tre quinti di vodka.

Agitare nel mixer con un unico cubetto di ghiaccio. Servire in un calice piccolo, con una fetta d'arancia, una spirale di scorza d'arancia e una ciliegia sotto maraschino.

York

Tre quarti di vermouth dry; un quarto di maraschino; tre spruzzi di bitter all'arancia.

Scuotere energicamente nello shaker con poco ghiaccio tritato. Servire nel calice basso, con una scorza d'arancia precedentemente spremuta nel bicchiere.

Young Man

Un quarto di vermouth; tre quarti di cognac; un cucchiaio di van-der-hum; due gocce di angostura.

Agitare nel mixer con ghiaccio in cubetti. Servire nel calice panciuto, con un ravanello tondo.

Zar

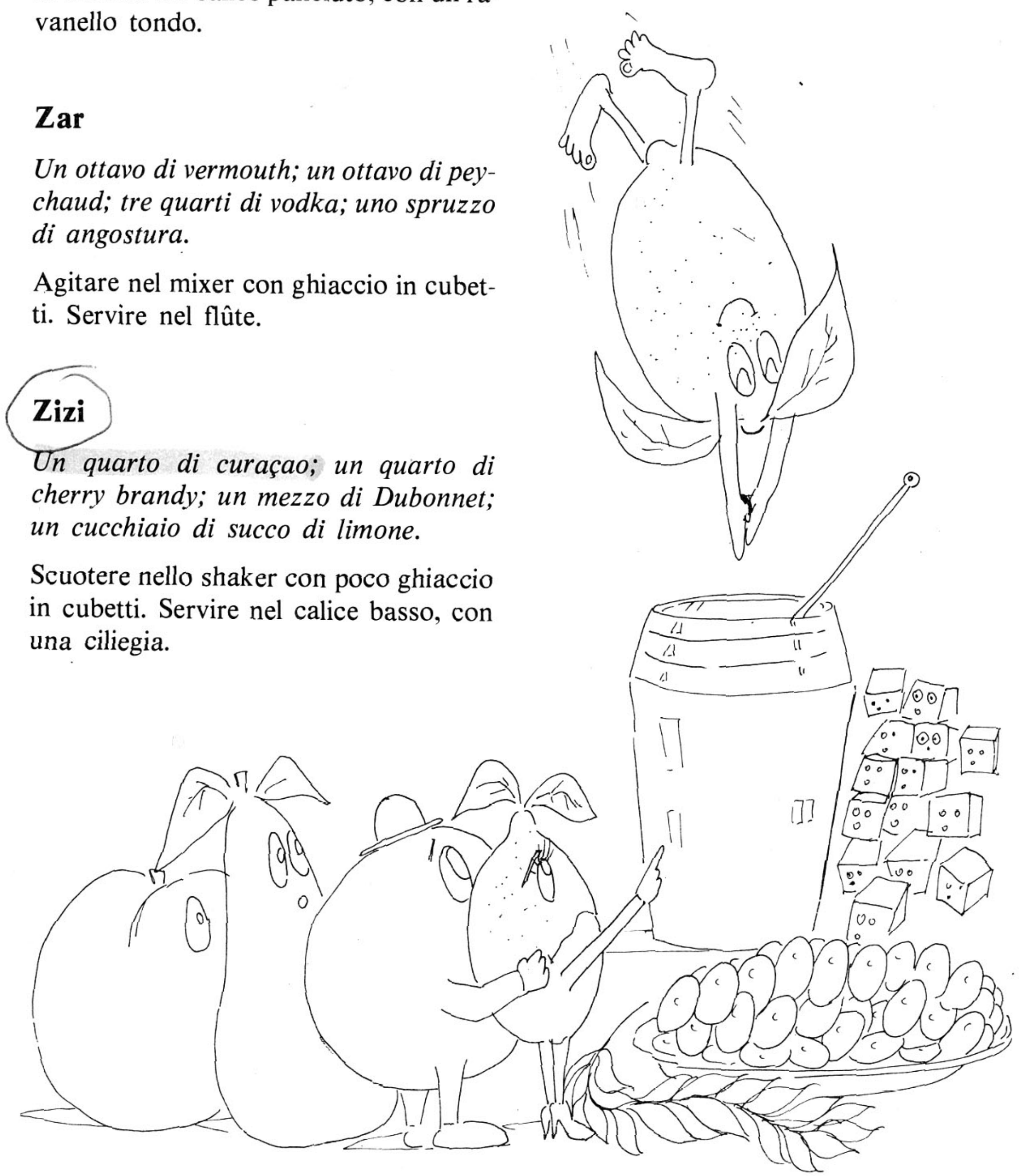
Un ottavo di vermouth; un ottavo di peychaud; tre quarti di vodka; uno spruzzo di angostura.

Agitare nel mixer con ghiaccio in cubetti. Servire nel flûte.

Zizi

Un quarto di curaçao; un quarto di cherry brandy; un mezzo di Dubonnet; un cucchiaio di succo di limone.

Scuotere nello shaker con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel calice basso, con una ciliegia.



Il vermouth, grande risorsa per cocktails e long-drinks

Il vermouth è un vino liquoroso, alquanto alcolico, prevalentemente di sapore amarognolo. Il suo profumo delicato è dovuto alle droghe e alle erbe aromatiche che sono alla base della sua preparazione. L'origine del nome è tedesca. In Germania si chiama infatti *Wermuth* l'assenzio, che è la droga principalmente usata nella preparazione di questa bevanda. Questo nome dalla Germania è passato alla Francia. Il W è stato sostituito con il V e alla vocale *u*, troppo gutturale, è subentrato il dittongo *ou*. Il termine così ricomposto è passato in Italia, dove però si chiamò *vermut*, sin dagli inizi.

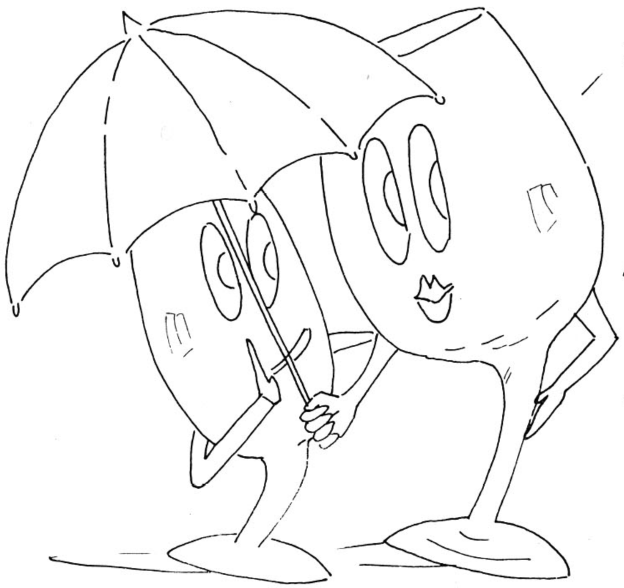
È un prodotto tipico: il sistema di produrlo su larga base è stato creato in Piemonte. I gusti dei consumatori e le nuove tecnologie hanno, com'è logico, modificato la tradizione, ma è Torino che ha dato il battesimo a questo celebre vino tonico e aromatico. Primi a produrre il vermouth moderno furono Antonio e Benedetto Carpano, nel 1786. I costituenti utilizzati nella preparazione furono: vino base moscato di Canelli, zucchero, alcool, caramello, sostanze aromatizzanti di origine vegetale (erbe e droghe).

Però l'origine del vino aromatizzato — a onor del vero — va molto più indietro nel tempo e risale all'antica Grecia, terra ricca di arbusti come l'assenzio, o artemisia maggiore e il dittamo cretico. È quasi certo che inventore ne fu il più celebre medico dell'antichità: Ippocrate, nato nel 460 a.C., al quale non sfuggirono le virtù di sostanze benefiche insite nelle piante. Egli mise a macerare nel vino i fiori di assenzio e le foglie del dittamo ottenendo quello che fu poi chiamato nel Medioevo il "Vino Ippocratico", o *Vinum absinthianum*, oppure più semplicemente vino con le erbe. Plinio il Vecchio indicò numerosi infusioni, come la "timbrite" ottenuta con la santoreggia o timbro, la "selenite" con il sedano, la "timite" con il timo. Man mano furono aggiunte al vino altre sostanze, come la cannella, le mandorle dolci, l'ambra grigia addolcita con il miele. Per distribuire forza ed anche ebbrezza, molti vini furono affidati ai farmacisti che li aromatizzavano pestando erbe con il pestello nel mortaio, in una gamma ampia di preparazioni, a volte bizzarre.

Solo alla fine del 1700 fece capolino la tecnologia e il vino aromatizzato entrò

in una nuova dimensione produttiva, affidandosi alla esperta regia dei pionieri piemontesi. Fu però solo nel 1838, per merito dei fratelli Luigi e Giuseppe Cora, che la preparazione del vermouth prese un carattere industriale. Sorsero poi man mano le altre case famose come Cinzano, nel 1860, Gancia, nel 1850, Martini, nel 1863, Ballor, nel 1856. I risultati ottenuti furono imponenti e il prodotto, dopo aver conquistato l'Italia, la Francia e la Germania, si diffuse largamente in America e poi in tutti gli altri Paesi.
Alle fortune del vermouth hanno concorso anche varie leggende, tra cui quella delle ricette segrete, gelosamente custodite dalle Case. Gli enologi dei fabbricanti più famosi si sono sempre circondati di mistero, vantandosi di manipolare erbe rarissime, reperite in ogni parte del mondo. Attualmente, i produttori in Italia utilizzano alcuni dei migliori vini bianchi provenienti da varie regioni, specie Romagna, Puglia e Sicilia.





Archer Pink

Due terzi di whisky Archer; un terzo di vermouth Cinzano rosé; due gocce di angostura bitter.

Si prepara nel mixing glass con ghiaccio. Decorare con una ciliegina. Servire nei bicchieri da cocktail.

Baruffino

Mezzo vermouth amaro Cinzano; mezzo Archer's Light scotch whisky.

Mescolare nel mixing glass con ghiaccio. Servire nel bicchiere da cocktail.

Château de Nus

Cinque decimi di stravei Cora; quattro decimi di scotch whisky; un decimo di Amaro Cora.

Si prepara nel mixing glass con ghiaccio cristallino e si serve nel bicchiere da cocktail con spruzzo di buccia d'arancia.

Cristina
(long-drink)

Mezzo di vermouth Cinzano rosé; un quarto di succo di pompelmo; un quarto di rum Havan Club. Completare versando spumante Cinzano Brut.

Decorare con spirale di buccia di limone. Presentare nel bicchiere tumbler medio, oppure nel flûte.



Eliana

Tre quinti di irish whisky; un quinto di vermouth rosso Gancia; un decimo di Aperol; un decimo di vermouth dry.

Si prepara nel mixing glass con ghiaccio cristallino e si serve nel bicchiere da cocktail con una ciliegina al maraschino.

Lady Hilton

Mezzo di Bosford gin; un quarto di vermouth dry Martini; un quarto di Grand Marnier; poche gocce di kirsch.

Si prepara nel mixing glass con ghiaccio cristallino e si serve nel bicchiere da cocktail con una ciliegina al maraschino.

Martini on the Rocks

È il Martini dry che, anziché venir servito liscio nel bicchiere da cocktail, si presenta nel tumbler con l'aggiunta di due o tre cubetti di ghiaccio.

Martini Very Dry

Quattro quinti di gin dry; un quinto di vermouth Martini dry.

Si prepara nel mixing glass.

Peccato Veniale

Due sesti di vermouth rosso Gancia; due sesti di vermouth dry Gancia; un sesto di dry gin; un sesto di pinapple juice.

Si prepara nello shaker con ghiaccio cristallino e si serve nel bicchiere da cocktail con due ciliegine al maraschino.

Pensiero

Un quarto di vermouth bianco Gancia; un quarto di succo d'arancia; un quarto di dry gin; un quarto di apricot brandy.

Si prepara nello shaker con ghiaccio cristallino e si serve nel bicchiere da cocktail.

Simone

Un quarto di vermouth bianco Martini; un mezzo di vermouth dry Martini; un ottavo di Bitter Campari; un ottavo di Aurum; tre gocce di Parfait Amour.

Si prepara nel mixing glass con ghiaccio cristallino e si serve nel bicchiere da cocktail guarnendo con una sottile fettina d'arancia.

Sweet Mary

Due quinti di vodka; un decimo di vermouth dry; un decimo di cherry brandy; due quinti di vermouth classico rosso Carpano.

Si prepara nel mixing glass con ghiaccio cristallino e si serve nel bicchiere da cocktail guarnendo con una ciliegina al maraschino.

Turin e Dry

Quaranta per cento di dry gin; trenta per cento di vermouth Torino Calissano; quindici per cento di bitter Campari; quindici per cento di Aurum.

Si prepara nel mixing glass con ghiaccio cristallino e si serve nel bicchiere da cocktail.

Ulisse

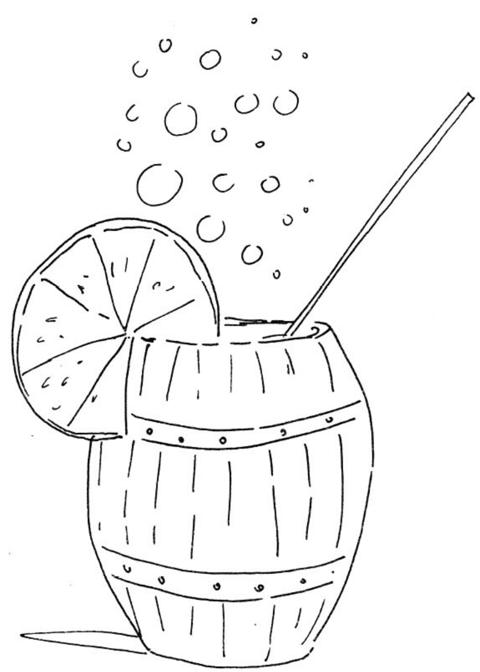
Tre sesti di whisky bourbon; due sesti di bitter Campari; un sesto di vermouth rosso Cora.

Si prepara nel mixing glass con ghiaccio cristallino e si serve nel bicchiere da cocktail.

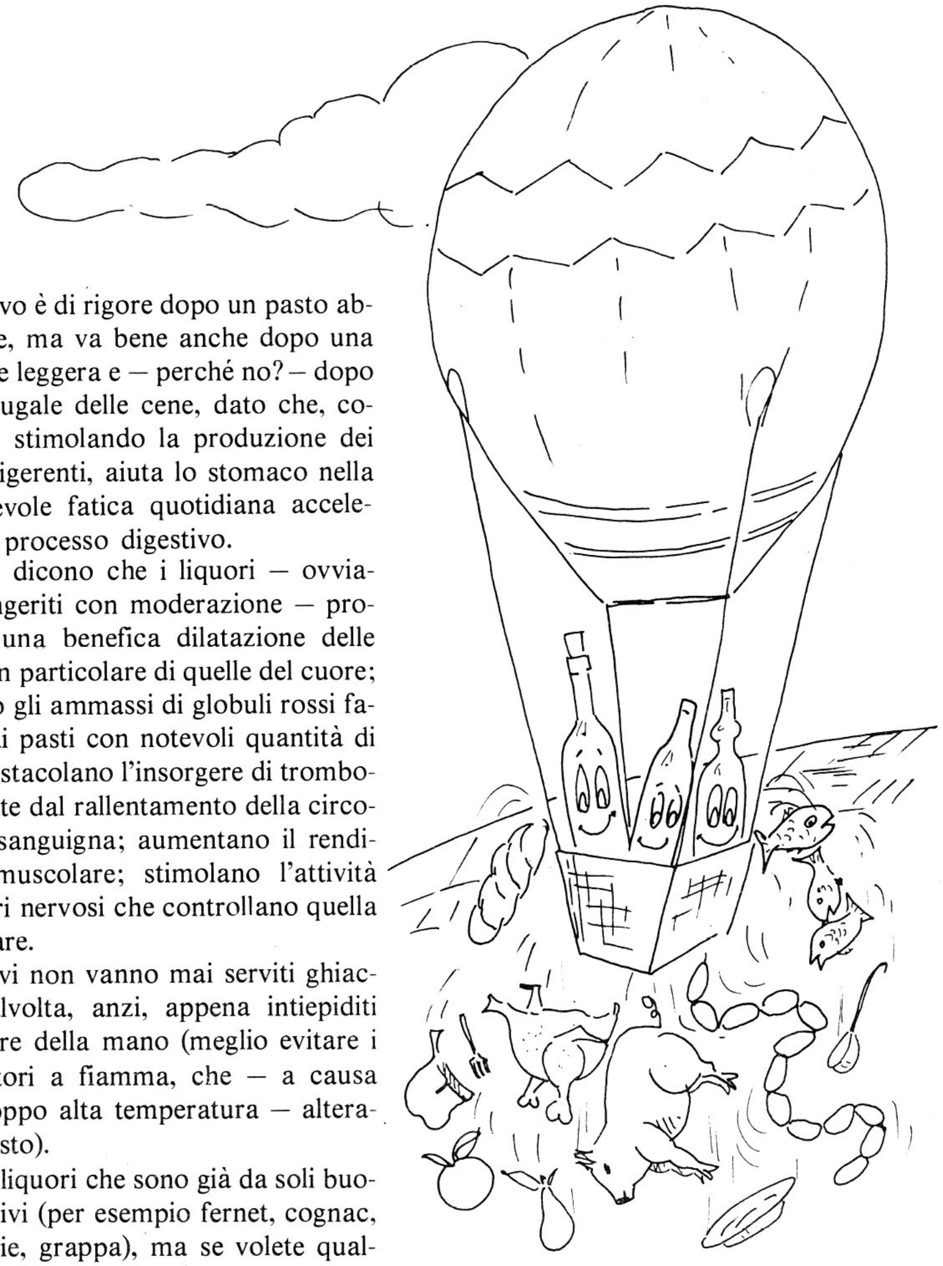
Vodka Martini

Due terzi di vermouth Martini dry; un terzo di vodka a 40 gradi.

Si prepara nello shaker.



I digestivi



Il digestivo è di rigore dopo un pasto abbondante, ma va bene anche dopo una colazione leggera e – perché no? – dopo la più frugale delle cene, dato che, comunque, stimolando la produzione dei succhi digerenti, aiuta lo stomaco nella sua notevole fatica quotidiana accelerando il processo digestivo.
I medici dicono che i liquori – ovviamente ingeriti con moderazione – provocano una benefica dilatazione delle arterie, in particolare di quelle del cuore; riducono gli ammassi di globuli rossi favoriti dai pasti con notevoli quantità di grassi; ostacolano l'insorgere di trombosi derivate dal rallentamento della circolazione sanguigna; aumentano il rendimento muscolare; stimolano l'attività dei centri nervosi che controllano quella polmonare.
I digestivi non vanno mai serviti ghiacciati; talvolta, anzi, appena intiepiditi dal calore della mano (meglio evitare i riscaldatori a fiamma, che – a causa della troppo alta temperatura – alterano il gusto).
Ci sono liquori che sono già da soli buoni digestivi (per esempio fernet, cognac, Drambuie, grappa), ma se volete qualcosa di sicura efficacia, scegliete un cocktail.

After Dinner

Due terzi di cherry brandy; un terzo di Grand Marnier; un cucchiaio di succo di limone.

Agitare con poco ghiaccio in cubetti nello shaker. Servire con una scorza di limone nel calice basso.

After Supper

Due terzi di apricot brandy; un terzo di curaçao; un cucchiaio di Grand Marnier; due spruzzi di succo di limone.

Agitare energicamente nello shaker, con poco ghiaccio. Servire nel calice panciuto.

Alba Alpina

Un terzo di succo di limone; un terzo di crème di menta bianca; un terzo di grappa.

Agitare velocemente nello shaker, con ghiaccio in cubetti. Servire nel flûte.

American Pousse Café

Un quinto di sciroppo di lampone; un quinto di maraschino; un quinto di Chartreuse Gialla; un quinto di curaçao; un quinto di cognac.

Preparare direttamente nel flûte avendo cura che gli ingredienti non si mescolino.



Angel Face

Un quarto di panna liquida; tre quarti di crème di cacao.

Agitare con ghiaccio nello shaker. Servire nel tumbler stretto.

Angel Pousse Café

Un terzo di sciroppo di lampone; un terzo di crème di violette; un terzo di maraschino.

Preparare direttamente nel flûte curando che gli ingredienti non si mescolino.

Angel Wing

Un terzo di panna liquida; un terzo di crème di cacao; un terzo di cognac.

Preparare direttamente nel flûte curando che gli ingredienti non si mescolino.

Anis

Un terzo di anisette; un terzo di granatina.

Preparare direttamente nel gotto basso aggiungendo, a operazione compiuta, un terzo di soda e una buccia di limone.

Armagnac

Un quarto di Grand Marnier; tre quarti di armagnac; un cucchiaio di succo di limone; uno spruzzo di bitter all'arancia.

Agitare nel mixer con ghiaccio in cubetti. Servire nel calice panciuto, con una scorza d'arancia.

Band

Un mezzo di brandy; un mezzo di Bénédictine.

Preparare direttamente nel calice panciuto. Servire senza raffreddare.

Baraccas Reviver

Due quinti di vermouth bianco; tre quinti di fernet.

Agitare, con ghiaccio, nel mixer. Servire nel tumbler stretto.

Bariloche

Due settimi di vermouth rosso; un settimo di bitter amaro; due settimi di Drambuie; due settimi di gin.

Scuotere energicamente e a lungo nello shaker, con ghiaccio in cubetti. Servire nel calice basso.

Black Jack

Due quinti di caffè freddo; due quinti di kirsch; un quinto di cognac.

Agitare nel mixer con ghiaccio tritato. Servire nel gotto basso, con un pizzico di zucchero.

Black Russian

Due quinti di kahlua; tre quinti di vodka.

Preparare direttamente nel calice basso. Servire con un cubetto di ghiaccio.

Bobsleigh

Un terzo di Cointreau; due terzi di vodka.

Preparare direttamente in un grande bicchiere da cocktail, riempito per metà di ghiaccio.

Bols Pousse Café

Un ottavo di crème di cacao; un ottavo di crème di banana; un ottavo di crème di menta verde; un ottavo di gold liqueur; un ottavo di curaçao; un ottavo di Parfait Amour; un ottavo di apricot brandy; un ottavo di gin.

Preparare direttamente nel tumbler stretto avendo cura che gli ingredienti non si mescolino.

Bomber

Un ottavo di Cointreau; un ottavo di anisette; un quarto di vodka; un mezzo di cognac.

Scuotere nello shaker con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel calice panciuto, decorando eventualmente con una fettina di pompelmo.

Cadrin Pousse Café

Un quarto di Chartreuse Verde; un quarto di curaçao; un quarto di kirsch; un quarto di cognac.

Versare lentamente nel tumbler stretto, avendo cura che gli ingredienti non si mescolino.

Caucasian

Un sesto di Parfait Amour; un sesto di Cointreau; due terzi di vodka.

Preparare nel mixer, con ghiaccio in cubetti. Servire in calice.

Champs Elysées

Un quinto di succo di limone; un quinto di Chartreuse Verde; tre quinti di cognac; uno spruzzo di bitter all'arancia.

Agitare energicamente nello shaker con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel calice panciuto, con una fettina d'arancia e una lunga scorza di limone.

Charly Max

Un quinto di limonata gassata; quattro quinti di champagne; uno spruzzo di angostura.

Agitare molto lentamente, nel mixer, con ghiaccio in cubetti. Servire nel calice basso, aggiungendo una o due fettine di limone.

Chevalier

Un quinto di vermouth dry; un quinto di succo d'arancia; un quinto di Grand Marnier; un quinto di rum; un quinto di cognac.

Agitare vigorosamente nello shaker con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel calice ampio, con una spirale di buccia di arancia.



Chicken's Pride

Un terzo di crème di cacao; un terzo di advockaat; un terzo di vodka.

Agitare, con ghiaccio, nello shaker. Servire nel flûte.

Cointreau

Un quarto di succo di limone; un quarto di Cointreau; un mezzo di cognac.

Agitare nel mixer con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel calice panciuto, con scorza di limone e di pompelmo.

Cointreau Daiquiri

Un quarto di succo di limone; due quarti di Cointreau; un quarto di rum.

Agitare nel mixer con ghiaccio tritato. Servire nel tumbler stretto, con una scorza di limone.

Comet

Un quarto di succo di limone; un quarto di Drambuie; un mezzo di cognac.

Agitare nello shaker con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel calice panciuto, con una fettina di limone.

Creole

Un quarto di sciroppo di lampone; un quarto di maraschino; un quarto di Chartreuse Verde; un quarto di Chartreuse Gialla.

Agitare nello shaker con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel gotto basso, con un cubetto di ghiaccio e una ciliegina.

Donald Duck

Un terzo di crème di cacao; un terzo di Cointreau; un terzo di cognac.

Versare direttamente nel tumbler stretto, con molta lentezza, in modo che gli ingredienti non si mescolino.

Dream

Un terzo di curaçao; due terzi di cognac; uno spruzzo di anisette.

Agitare nel mixer. Servire nel calice panciuto, con o senza ghiaccio.

Emperor

Un terzo di granatina; un terzo di maraschino; un terzo di Chartreuse Verde.

Versare con molta delicatezza nel tumbler stretto in modo che gli ingredienti non si mescolino.

Fernet

Due terzi di fernet; un terzo di cognac; uno spruzzo di angostura.

Agitare nel mixer con un cubetto di ghiaccio. Servire nel tumbler stretto.

Fog Cutter

Un sesto di succo di limone; un sesto di succo di ananas; un mezzo di rum; un sesto di cognac.

Agitare a lungo nel mixer con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel calice panciuto con un cucchiaio di Grand Marnier.

Forbidden

Un quarto di crème di cacao; un quarto di crème di vaniglia; un mezzo di cognac.

Agitare vigorosamente nello shaker. Servire nel calice panciuto.

Fox Trot

Un terzo di succo di limone; due terzi di rum; uno spruzzo di curaçao.

Agitare nello shaker. Servire nel tumbler stretto, con una scorza di limone.

Gamba di Legno

Un terzo di Cointreau; un terzo di sambuca; un terzo di triple sec.

Agitare nello shaker con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel gotto basso, con un cubetto di ghiaccio.

Gritti

Un terzo di bitter amaro; un mezzo di vermouth dry; un sesto di china.

Scuotere nello shaker. Servire nel tumbler stretto, con uno spruzzo di seltz e una scorza d'arancia.

Habanera

Un quinto di succo di limone; un quinto di anisette; tre quinti di rum.

Scuotere nello shaker. Servire nel gotto basso, con un cubetto di ghiaccio e una scorza di limone.

Honeymoon

Un mezzo di calvados; un mezzo di Bénédictine; due cucchiai di succo di limone; due spruzzi di curaçao.

Agitare nello shaker con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel flûte.

Hurricane

Un quinto di anisette; un quinto di vodka; tre quinti di cognac.

Agitare nello shaker. Servire nel calice panciuto, con una ciliegia.

Ice Coffee

Caffè; mezzo cucchiaio di zucchero; due gocce di vermouth dry; una goccia di gin.

Preparare direttamente nel gotto basso, con ghiaccio tritato.

Itchiban

Un uovo; un quinto di crème di cacao; quattro quinti di cognac.

Agitare con cubetti di ghiaccio nello shaker. Servire nel calice panciuto, con un pizzico di noce moscata grattugiata all'ultimo momento.

Jersey

Un terzo di Chartreuse Verde; due terzi di cognac.

Agitare a lungo nel mixer con poco ghiaccio tritato. Servire nel calice ampio.

Karate

Un quinto di crème di mandarino; due quinti di Drambuie; due quinti di cognac, una goccia di angostura.

Agitare nello shaker con poco ghiaccio in cubetti. Servire in calice con una fetta di mandarino.

Kiss Me Quick

Quattro quinti di Pernod; un quinto di curaçao; uno spruzzo di angostura.

Agitare, con poco ghiaccio tritato, nel mixer. Servire nel calice basso.

Late Night Special

Due quinti di succo d'ananas; un quinto di maraschino; due quinti di kirsch.

Agitare, con poco ghiaccio in cubetti, nel mixer. Servire nel gotto basso, con cubetto di ananas e foglia d'insalata.

Leave It to Me

Un ottavo di sciroppo di lampone; un ottavo di succo di limone; tre quarti di cognac.

Scuotere nello shaker. Servire nel calice panciuto.

Lola

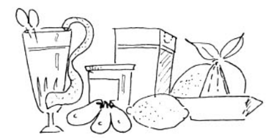
Due quinti di succo d'arancia; un quinto di gin; due quinti di china.

Scuotere vigorosamente nello shaker con uno o due cubetti di ghiaccio. Servire nel tumbler stretto con una lunga spirale di scorza d'arancia.

Long Whistle

Un quarto di latte; tre quarti di cognac; mezzo cucchiaio di zucchero.

Agitare vigorosamente nello shaker con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel tumbler stretto, con un pizzico di noce moscata.



Mar del Plata Pousse Café

Un rosso d'uovo; un mezzo di Chartreuse Gialla; un mezzo di cognac.

Versare direttamente nel tumbler stretto in modo che gli ingredienti non si mescolino tra loro; il bicchiere può essere raffreddato precedentemente nel frigorifero, ma non troppo.

Maurizio

Un quarto di cherry brandy; un quarto di sherry; un quarto di whisky; un quarto di vodka.

Agitare vigorosamente nello shaker con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel calice panciuto, con due fette d'arancia e un pizzico di zucchero.

Miramare

Un quarto di vermouth rosso; un quarto di vermouth dry; un mezzo di vodka; uno spruzzo di sciroppo d'amarena.

Preparare nel mixer, con ghiaccio tritato. Servire in calice con una buccia di limone spremuta nel bicchiere.

Monkey's Pick Me Up

Un sesto di Pernod; cinque sesti di fernet.

Agitare nello shaker con cubetti di ghiaccio. Servire nel tumbler stretto, con una scorza di pompelmo.

New Long

Un quarto di succo d'arancia; un quarto di vermouth dry; un quarto di triple sec; un quarto di vodka; una zolletta di zucchero; uno spruzzo di angostura.

Scuotere nello shaker con cubetti di ghiaccio. Servire nel calice basso, con due ciliegine sotto maraschino, una buccia d'arancia e una di limone.

Night Cap

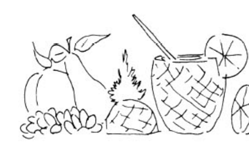
Un rosso d'uovo; un quarto di curaçao; un quarto di anisette; un mezzo di cognac.

Scuotere nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel calice ampio.

Non Plus Ultra Pousse Café

Un quarto di crème di vaniglia; un quarto di Bénédictine; un quarto di Chartreuse Verde; un quarto di cognac.

Versare direttamente nel flûte in modo che gli ingredienti non si mescolino tra loro.



Olandese

Un terzo di curaçao; due terzi di cognac; una goccia di bitter all'arancia.

Agitare nel mixer con cubetti di ghiaccio. Servire nel calice panciuto, con una fettina d'arancia e una scorza d'arancia precedentemente spremuta nel bicchiere.

Perroquet

Un mezzo di vermouth dry; un quarto di curaçao; un quarto di Cointreau; uno spruzzo di fernet.

Agitare vigorosamente nello shaker con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel calice basso.

Pousse Café Parisienne

Un quinto di sciroppo di lampone; un quinto di maraschino; un quinto di curaçao rosso; un quinto di Chartreuse Gialla; un quinto di champagne.

Versare lentamente gli ingredienti nel flûte in modo che non si mescolino tra loro. Il bicchiere va precedentemente raffreddato, ma non troppo, nel frigorifero.

Pousse l'Amour

Un rosso d'uovo; uno spruzzo di granatina; un quarto di maraschino; tre quarti di cognac.

Versare gli ingredienti direttamente nel calice panciuto, in modo che non si mescolino tra loro. Il bicchiere va precedentemente raffreddato, ma non troppo, nel frigorifero.

Provolino

Un terzo di succo di pompelmo; un sesto di cordial; un mezzo di brandy; due gocce di granatina.

Agitare nello shaker con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel calice panciuto, con una fetta di pompelmo e una scorza di limone.

Quickly

Un quinto di curaçao; due quinti di sambuca; due quinti di cognac; uno spruzzo di angostura.

Agitare vigorosamente nello shaker. Servire in calice, con o senza un cubetto di ghiaccio.

Racer

Un mezzo di caffè; un mezzo di Cointreau.

Preparare direttamente nel calice panciuto, mescolando con l'apposito cucchiaino. Servire con panna montata.

Raimbow Pousse Café

Un settimo di crème di cacao; un settimo di crème di violette; un settimo di Chartreuse Gialla; un settimo di maraschino; un settimo di Bénédictine; un settimo di Chartreuse Verde; un settimo di cognac.

Versare direttamente nel tumbler stretto, in modo che gli ingredienti non si mescolino. Il bicchiere va precedentemente raffreddato nel frigorifero.



Rugby

Un terzo di Chartreuse Gialla; un terzo di curaçao; un terzo di cognac.

Versare direttamente nel calice panciuto, in modo che gli ingredienti non si mescolino. Il bicchiere va precedentemente raffreddato nel frigorifero, ma non troppo.

September Song

Un bianco d'uovo; un quarto di succo di limone; tre quarti di rum; un cucchiaio di granatina.

Agitare vigorosamente nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel gotto basso.

Sera di gala

Un mezzo di Crème de Cassis; un mezzo di Cointreau.

Versare dolcemente nel bicchiere a calice per evitare che i due ingredienti si mescolino. Completare con champagne e decorare con una ciliegina sotto spirito.

Ricetta di Felix Cotto.

Sidecar

Un quarto di succo di limone; un quarto di Cointreau; un mezzo di cognac.

Agitare nello shaker con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel calice panciuto, con cubetti di ghiaccio.

Skol

Un mezzo di caloric punch, un mezzo di anisette; un cucchiaio di succo di limone.

Agitare nel mixer con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel flûte con una lunga scorza di limone.

Smeraldo

Due quinti di vermouth dry; un quinto di curaçao blu; due quinti di vodka.

Agitare nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel flûte con un cubetto di ghiaccio, una spirale di scorza d'arancia, una fetta di pompelmo e una ciliegia.

Stars and Stripes

Un terzo di Crème de Cassis; un terzo di maraschino; un terzo di Chartreuse Verde.

Versare direttamente nel calice panciuto precedentemente raffreddato, ma non troppo, in frigorifero, avendo cura che gli ingredienti non si mescolino tra loro.



Stinger

Un terzo di crème di menta bianca; due terzi di cognac.

Agitare nello shaker con poco ghiaccio. Servire nel calice panciuto, aggiungendo direttamente nel bicchiere (se gradite) tre o quattro gocce di succo di limone.

Sunrise

Un quarto di granatina; un quarto di Chartreuse Verde; un quarto di crème di violette; un quarto di Cointreau.

Scuotere vigorosamente nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire in calice con ghiaccio e una scorza di limone.

Svelto

Un quinto di succo di pompelmo; due quinti di Mazarine; due quinti di cognac.

Agitare nello shaker con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel calice ampio, con una scorza di limone.

Tops Top

Un ottavo di cherry brandy; un ottavo di Drambuie; tre quarti di brandy; due gocce di succo di limone; una goccia di anisette.

Agitare nello shaker con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel calice panciuto, con una scorza di limone.

Tosca

Un sesto di succo di limone; un sesto di maraschino; due terzi di brandy; un cucchiaino di zucchero.

Agitare con ghiaccio nello shaker. Servire nel calice panciuto, con un cubetto di ghiaccio.

Trieste

Un terzo di bitter all'arancia; un sesto di kirsch; un mezzo di cognac.

Agitare nello shaker con ghiaccio. Servire nel calice panciuto, con una ciliegia.

Vodka Stinger

Un terzo di crème di menta bianca; due terzi di vodka.

Agitare nello shaker con due cubetti di ghiaccio. Servire nel flûte.

Voronoff

Un ottavo di succo di limone; un ottavo di Cointreau; tre quarti di vodka.

Agitare nello shaker. Servire nel flûte con un cubetto di ghiaccio.

What a Life

Un terzo di kümmel; due terzi di cognac.

Agitare nel mixer. Servire nel calice panciuto, con o senza un cubetto di ghiaccio.

Which Way

Un terzo di Pernod; un terzo di anisette; un terzo di cognac.

Agitare nello shaker con poco ghiaccio tritato. Servire nel flûte.



Wild Squirrel

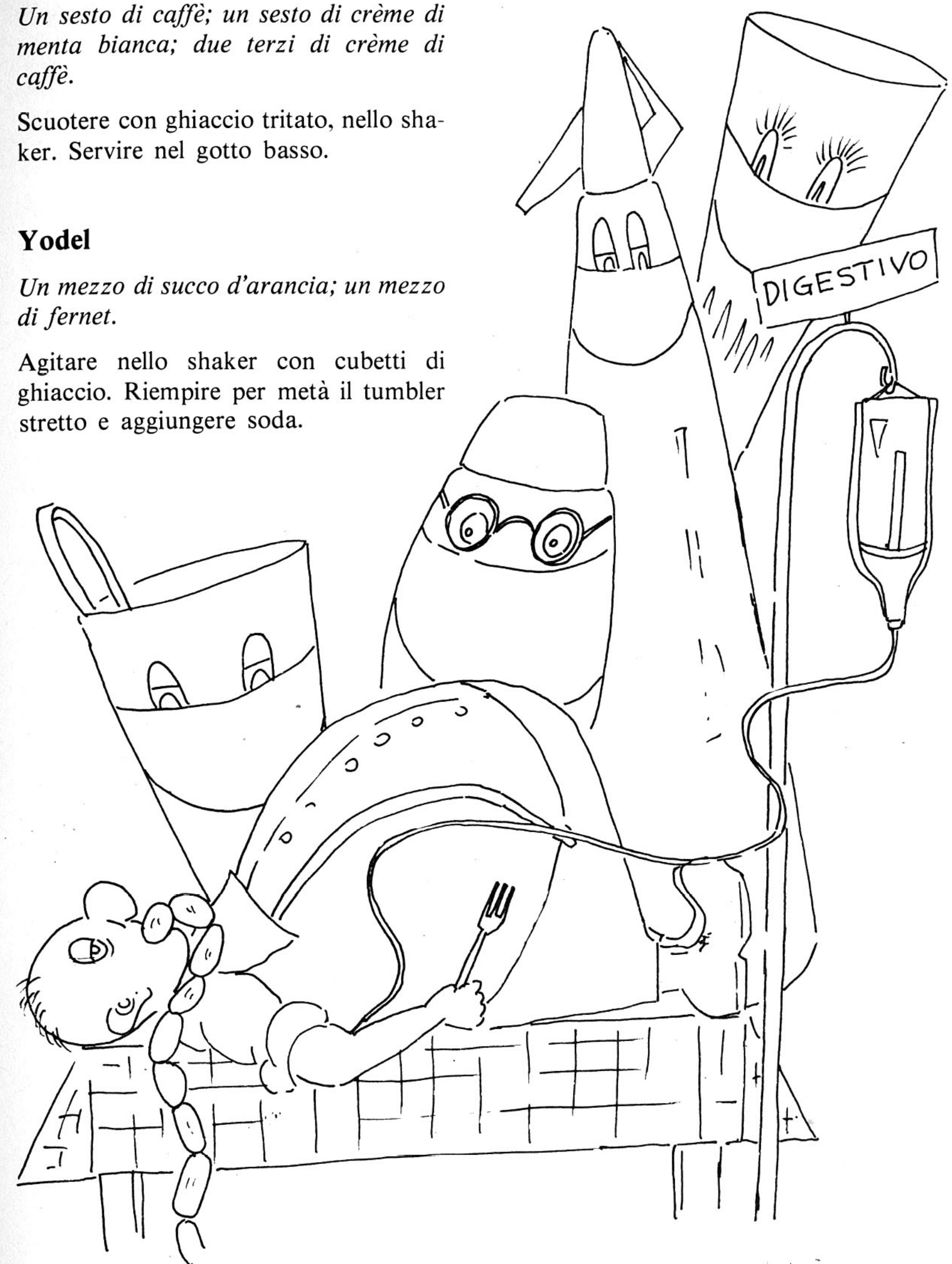
Un sesto di caffè; un sesto di crème di menta bianca; due terzi di crème di caffè.

Scuotere con ghiaccio tritato, nello shaker. Servire nel gotto basso.

Yodel

Un mezzo di succo d'arancia; un mezzo di fernet.

Agitare nello shaker con cubetti di ghiaccio. Riempire per metà il tumbler stretto e aggiungere soda.



I cocktails contro il caldo

D'estate si beve moltissimo, spesso oltre il necessario: ciò accade perché si beve male, sovente ricorrendo a liquidi poco adatti a togliere la sete. A questo proposito molti hanno il pregiudizio di escludere gli alcolici dalla loro dieta, pensando che non siano in grado di combattere il caldo. Nulla di più sbagliato: i liquori, infatti, hanno una loro precisa importanza nell'insieme di un drink dissetante, intervenendo a creare quell'equilibrio di ingredienti che lo rende tale.
Gli alcolici hanno inoltre il pregio di porre un freno alla eccessiva sudorazione (ovviamente se usati con molta misura), al contrario delle bibite gassate (il cui smodato uso è assolutamente da condannare, visto che il sollievo che procurano contro il caldo è puramente momentaneo, quando non addirittura illusorio). Gli alcolici, insomma, usati nel giusto modo, sono uno dei più efficaci antidoti contro il caldo. Nelle regioni equatoriali, infatti, vige l'uso d'ingerire a questo scopo moderate quantità di alcool sin dal mattino. Non a caso in Africa, parlando del Daiquiri, si dice che "il limone dà forza, lo zucchero dà energia e il rum dà l'idea di cosa fare con forza ed energia".

Nella grande maggioranza dei casi le bibite estive sono dei long-drinks in cui il ghiaccio, ovviamente, ha una sua fondamentale importanza. Contro il caldo occorre dunque un po' d'alcool, molto ghiaccio e le formule adatte.



Absinthe

Pernod; un cucchiaio di anisette.

Scuotere nello shaker con cubetti di ghiaccio. Servire nel tumbler stretto, con una scorza di limone.

Absinthe Frappé

Due terzi di Pernod; un terzo di anisette.

Scuotere, energicamente, nello shaker, con ghiaccio in cubetti. Servire nel gotto già riempito di ghiaccio tritato.

Acapulco

Un quarto di succo di limone; un quarto di succo d'ananas; un quarto di triple sec; un quarto di tequila.

Agitare nello shaker, con ghiaccio tritato. Servire nel calice ampio, con cubetti di ananas, uno spicchio di limone e una fettina di carota.

Acapulco Sour

Un quarto di succo di limone; tre quarti di tequila; mezzo cucchiaio di zucchero.

Scuotere nello shaker, con ghiaccio tritato. Servire nel calice ampio con un po' di soda, una fetta di limone, una foglia d'insalata verde e una ciliegia.



Adriatico

Un decimo di crème di cacao bianca; tre decimi di crème di menta verde; tre quinti di vodka; due gocce di limone.

Agitare con forza nello shaker con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel calice ampio, con due cubetti di ghiaccio e una fetta di limone. Aggiungere, eventualmente, un spruzzo di seltz ben freddo.

Alternativa

Due quinti di succo di limone; un quinto di sciroppo di lampone; due quinti di rum; due cucchiaini di zucchero.

Agitare nel mixer, con ghiaccio tritato. Servire nel calice ampio, con uno spruzzo di seltz ben freddo, una fettina di limone e un bastoncino di sedano.

American Lemonade

Un terzo di succo di limone; due terzi di porto.

Agitare nello shaker, con ghiaccio in cubetti. Servire nel tumbler ampio, con un po' di ghiaccio tritato, uno spruzzo di soda, una fetta d'arancia, una fetta di limone e una ciliegina sciroppata.

Apple Brandy

Un quarto di succo di limone; un quarto di sciroppo di lampone; un mezzo di calvados.

Scuotere energicamente e a lungo nello shaker, con ghiaccio in cubetti. Servire nel gotto alto, con una fettina di limone e tre o quattro fettine di cetriolo.

Apple Pie

Un mezzo di vermouth rosso; un mezzo di rum; un cucchiaio di succo di limone; un cucchiaio di apricot brandy; mezzo cucchiaio di granatina.

Agitare nel mixer, con ghiaccio tritato. Servire nel calice ampio, precedentemente raffreddato nel frigorifero, con un'albicocca tagliata in quattro parti.

Apricot

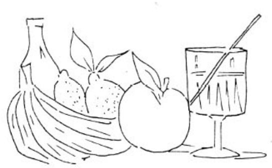
Quattro quinti di apricot brandy; un quinto di gin; un cucchiaio di succo di limone; un cucchiaio di succo d'arancia; uno spruzzo di granatina.

Servire nel tumbler ampio, con una fettina di albicocca, una scorza d'arancia e una di limone.

Apricot Cooler

Un terzo di succo di limone; due terzi di apricot brandy; due spruzzi di granatina; mezzo cucchiaio di zucchero.

Agitare nello shaker, con poco ghiaccio tritato. Servire nel tumbler ampio, con due cubetti di ghiaccio e pezzetti di frutta di stagione, riempiendo il bicchiere a metà e aggiungendo all'ultimo momento soda ben fredda.



Babele

Un mezzo di champagne; un sesto di maraschino; un sesto di Chartreuse Gialla; un sesto di cognac.

Agitare delicatamente nel mixer, con ghiaccio in cubetti. Servire in calice con fettine d'arancia, di ananas, di anguria e due ciliegine sotto maraschino.

Bacardi

Un quarto di succo di limone; tre quarti di rum; un cucchiaio di granatina; un cucchiaino di zucchero.

Agitare nel mixer, con ghiaccio tritato. Servire nel gotto basso, o nel calice basso, con una scorza di limone.

Balalaika

Un quarto di succo di limone; un quarto di Cointreau; un mezzo di rum; un cucchiaio di succo d'arancia.

Agitar nel mixer, con ghiaccio tritato. Servire nel gotto basso con una scorza d'arancia.

Barbotage

Un quarto di succo d'arancia; un quarto di succo d'ananas; un quarto di Cointreau; un quarto di cognac.

Scuotere nello shaker, con cubetti di ghiaccio. Servire, con ghiaccio tritato, nel calice ampio decorando con una fetta di ananas.

Batida de Coco

Un mezzo di latte di cocco; un mezzo di cachaca; la polpa di un cocco frullata; mezzo cucchiaio di zucchero.

Agitare nel mixer, con ghiaccio tritato. Servire nel gotto alto.

Bazooka Highball

Rum; due spruzzi di curaçao.

Preparare direttamente nel tumbler ampio, con alcuni cubetti di ghiaccio e molta soda, mescolando dolcemente. Servire con una scorza di limone.

Beachcomber

Un sesto di succo di limone; un sesto di maraschino; due terzi di rum.

Agitare nello shaker, con ghiaccio tritato. Servire nel gotto basso, con mezzo limone tagliato a fettine.

Beer Sangaree

Birra ghiacciata; un cucchiaio di porto; mezzo cucchiaio di zucchero.

Mescolare dolcemente nel mixer, con poco ghiaccio tritato. Servire nel cup con un pizzico di noce moscata.

Bellini

Un mezzo di succo di pesca; un mezzo di champagne.

Preparare direttamente nel tumbler ampio, in precedenza raffreddato nel frigorifero, mescolando delicatamente.

Bergerac Frappé

Vino bianco secco; due cucchiai di miele.

Scuotere energicamente nello shaker, con cubetti di ghiaccio. Servire nel gotto alto già riempito di ghiaccio tritato.

Betsy Ross

Un mezzo di porto; un mezzo di cognac; due gocce di angostura; una goccia di curaçao.

Scuotere nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel calice panciuto con cubetti di ghiaccio.

Biarritz

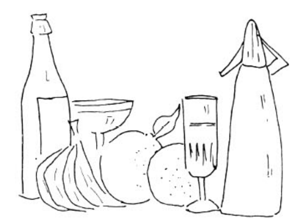
Un quarto di succo d'ananas; un quarto di curaçao; un mezzo di cognac.

Agitare nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel calice panciuto, con cubetti di ananas e una fetta di pera.

Big Boy

Un terzo di succo d'arancia; un terzo di triple sec; un terzo di cognac.

Scuotere nello shaker con poco ghiaccio tritato. Servire nel calice ampio, con un cubetto di ghiaccio e due spicchi di limone tagliati a metà.



Black Button

Un rosso d'uovo; un quarto di granatina; un quarto di Amer Picon; un mezzo di Chartreuse Gialla.

Scuotere nello shaker, con molto ghiaccio in cubetti. Servire nel calice ampio, con due fettine d'arancia, una fettina di pompelmo e un bastoncino di sedano dentro il bicchiere.

Black Fantasy

Un mezzo di vermouth rosso; un quarto di Crème de Cassis; un quarto di Pernod.

Agitare nello shaker, con poco ghiaccio tritato. Servire nel tumbler stretto, con un cubetto di ghiaccio e una sottile fetta di limone.

Black Velvet

Un mezzo di birra scura; un mezzo di champagne.

Preparare direttamente nel calice ampio. Sia gli ingredienti che il bicchiere devono essere stati precedentemente ben raffreddati. Mescolare delicatamente e servire senza decorazione.

Black Widow

Un quarto di succo di limone; un quarto di southern comfort; un mezzo di rum; due cucchiai di sciroppo di orzata.

Scuotere vigorosamente nello shaker con due cubetti di ghiaccio. Servire nel gotto basso, con tre cubetti di ghiaccio e una scorza di limone.



Blanche de Blanche

Un sesto di succo d'arancia; cinque sesti di champagne; un cucchiaio di succo di limone; uno spruzzo di angostura.

Mescolare dolcemente nel mixer con ghiaccio in cubetti. Servire nel calice ampio.

Blast Off

Un bianco d'uovo montato a neve; un quarto di succo di limone; un quarto di succo d'ananas; un mezzo di southern comfort.

Scuotere nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel tumbler ampio, con un cubetto di ghiaccio, una fetta di limone, un cubetto d'ananas e una ciliegia.

Bolero

Due quinti di succo di limone; due quinti di rum; un quinto di cognac; due spruzzi di bitter all'arancia.

Agitare nel mixer con ghiaccio in cubetti. Servire nel gotto basso con una fettina d'arancia.

Bon Soir Highball

Un mezzo di crème di ivette; un mezzo di Bénédictine.

Preparare direttamente nel gotto alto con alcuni cubetti di ghiaccio e molta soda. Mescolare dolcemente. Servire con una ciliegina sciroppata.

Braccobaldo

Un terzo di succo d'arancia; un terzo di succo d'ananas; un terzo di bitter amaro.

Agitare nel mixer con molto ghiaccio in cubetti. Servire nel tumbler ampio, con una fetta di ananas.

Brandy Collins

Un quarto di succo di limone; tre quarti di cognac; mezzo cucchiaio di zucchero.

Scuotere nello shaker con molto ghiaccio in cubetti. Servire nel tumbler ampio, riempiendo il bicchiere a metà. Aggiungere molta soda e servire con una fetta di limone e una ciliegia.

Brandy Cooler

Un quinto di succo di limone; quattro quinti di cognac; due spruzzi di curaçao.

Agitare direttamente nel gotto alto, riempire con soda e servire con cubetti di frutta di stagione e una spirale di limone.

Brandy Fix

Un quarto di succo di limone; un quarto di cherry brandy; un mezzo di cognac.

Agitare nello shaker con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel gotto alto già riempito di ghiaccio tritato. Decorare con cubetti di ananas.

Brandy Fizz

Un terzo di succo di limone; un terzo di cognac; un terzo di soda.

Scuotere con ghiaccio in cubetti nello shaker. Riempire il gotto alto e mescolare dolcemente. Servire con una cannuccia.

Brandy Gump

Un quarto di succo di limone; tre quarti di cognac; uno spruzzo di granatina; uno spruzzo di Bénédictine.

Scuotere energicamente nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel calice panciuto, con ghiaccio tritato.

Brasilia

Un quarto di panna liquida; un mezzo di caffè freddo; un quarto di rum; uno spruzzo di succo di limone; mezzo cucchiaio di zucchero.

Scuotere energicamente nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel cup.

Bridge

Un mezzo di vermouth dry; un mezzo di cherry brandy; uno spruzzo di kirsch; uno spruzzo di bitter all'arancia.

Agitare vigorosamente nello shaker con ghiaccio tritato. Servire nel calice ampio, con una fetta d'arancia, una fetta di limone e tre o quattro ciliegine.



Brooklyn Frappé

Un quinto di whisky; quattro quinti di kümmel.

Preparare direttamente nel gotto basso già riempito di ghiaccio tritato, mescolando dolcemente.

Buddy

Un terzo di panna liquida; due terzi di Cointreau; due spruzzi di angostura.

Agitare nello shaker con molto ghiaccio in cubetti. Servire nel tumbler stretto, con poco ghiaccio tritato.

Bull Dog

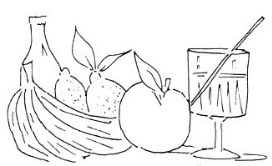
Un ottavo di succo di limone; un ottavo di gin; tre quarti di cherry brandy.

Agitare nello shaker con ghiaccio tritato. Servire nel calice basso, con una ciliegia.

Bullfight

Un quarto di succo di limone; un quarto di rum; un mezzo di kirsch.

Agitare vigorosamente nello shaker con ghiaccio tritato. Servire nel gotto basso, con una fetta di limone e una foglia d'insalata rossa.



Burgundy Bishop

Un quinto di succo di limone; quattro quinti di rum; mezzo cucchiaio di zucchero.

Agitare nel mixer con ghiaccio in cubetti. Riempire a metà il calice ampio precedentemente raffreddato in frigorifero e aggiungere vino rosso secco. Servire con frutta di stagione.

Butterfly Lemonade

Un terzo di cherry brandy; due terzi di advockaat.

Agitare nello shaker con molto ghiaccio in cubetti. Riempire a metà il tumbler ampio e aggiungere molta gazzosa ben fredda. Servire con frutta di stagione.

Cactus

Due quinti di succo di limone; un decimo di succo d'arancia; un quinto di seltz; tre decimi di tequila; tre gocce di angostura.

Agitare nello shaker con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel tumbler ampio, con ghiaccio tritato, una fetta d'arancia e una ciliegia sotto maraschino. Aggiungere, eventualmente, una cannuccia.

Café Royal Frappé

Un terzo di caffé freddo; due terzi di cognac.

Agitare nello shaker. Servire nel gotto basso, già pieno di ghiaccio tritato.



Caipirinha

Cachaca; un cucchiaio di zucchero.

Preparare direttamente nel gotto basso in cui siano stati precedentemente spremuti con un cucchiaio due spicchi di limone, mescolando dolcemente. Servire con una ciliegia sciroppata.

Calura

Un quarto di vermouth rosso; un quarto di cherry brandy; un mezzo di cognac; tre gocce di granatina; una goccia di Bénédictine.

Agitare con ghiaccio nello shaker. Servire nel gotto basso, con una ciliegina.

Calvados

Un terzo di succo d'arancia; un terzo di triple sec; un terzo di calvados; due spruzzi di bitter all'arancia; uno spruzzo d'angostura.

Scuotere energicamente nello shaker con molto ghiaccio in cubetti. Servire nel calice ampio, con fettine di arancia.

Calvados Fix

Un quarto di succo d'ananas; un quarto di succo di limone; un mezzo di calvados.

Scuotere nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel tumbler ampio già pieno di ghiaccio tritato, decorando con cubetti di ananas.

Campari Soda

Bitter amaro; uno spruzzo di limone.

Agitare delicatamente nel mixer con molta soda e ghiaccio. Servire nel tumbler stretto, con una scorza di limone.

Candy Bar

Un terzo di Pernod; due terzi di tequila; un cucchiaio di succo di limone.

Agitare vigorosamente nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel gotto basso, con quattro cubetti di ghiaccio e una fetta tonda di limone.

Canneto

Un quarto di succo d'arancia; un quarto di apricot brandy; un quarto di brandy; un quarto di vodka; un cucchiaio di sciroppo di amarena.

Agitare nello shaker. Servire nel calice ampio, con un po' di seltz e una scorza d'arancia.

Caramba

Un terzo di succo di pompelmo; due terzi di tequila.

Agitare nel mixer con poco ghiaccio tritato. Servire nel calice ampio, con un cubetto di ghiaccio e una fetta di pompelmo.



Champagne Cobbler

Un sesto di curaçao; cinque sesti di champagne; un cucchiaio di succo di limone.

Agitare delicatamente nel mixer con ghiaccio in cubetti. Servire nel calice panciuto già riempito a metà di ghiaccio tritato, decorando con cubetti di frutta di stagione.

Champagne Sour

Un quarto di succo di limone; tre quarti di curaçao; mezzo cucchiaio di zucchero.

Agitare nel mixer con ghiaccio in cubetti. Servire riempiendo a metà il calice ampio. Aggiungere champagne ben freddo e mescolare dolcemente.

Chartreuse Double

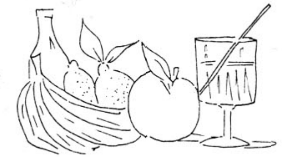
Due tuorli d'uovo; un quarto di panna liquida; un quarto di angostura; un mezzo di Chartreuse Gialla; due cucchiai di zucchero.

Amalgamare gli ingredienti nel frullatore. Agitare nel mixer con latte. Servire nel tumbler ampio.

Cherry Fizz

Un terzo di cherry brandy; due terzi di rum; un cucchiaio di succo di limone.

Agitare nel mixer con cubetti di ghiaccio. Riempire a metà il tumbler ampio. Aggiungere soda ben fredda e mescolare dolcemente. Servire con una cannuccia.



Cherry Rickey

Un quarto di succo di limone; tre quarti di cherry brandy.

Agitare con cubetti di ghiaccio nello shaker. Servire nel gotto basso aggiungendo soda e una fetta di limone.

Chinese

Un quarto di granatina; tre quarti di rum; un cucchiaio di curaçao; un cucchiaio di maraschino; uno spruzzo di angostura.

Agitare nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel gotto alto, con una ciliegina sotto maraschino.

Chocolate Daisy

Un quinto di succo di limone; due quinti di porto; due quinti di cognac; un cucchiaio di granatina.

Scuotere con cubetti di ghiaccio nello shaker. Servire nel cup con un cubetto di ghiaccio, un po' di seltz e cubetti di frutta di stagione.

Cider Cup

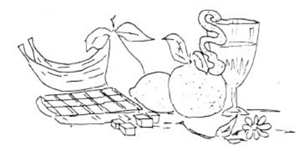
Un terzo di curaçao; un terzo di calvados; un terzo di cognac.

Preparare con ghiaccio in cubetti nella bowl. Servire nel cup riempiendo il bicchiere a metà, aggiungendo cedro e decorando con frutta di stagione.

Claret Cobbler

Vino rosé; un cucchiaio di succo di limone; uno spruzzo di maraschino.

Agitare delicatamente nel mixer con cubetti di ghiaccio. Servire nel calice panciuto già pieno di ghiaccio tritato e decorare con cubetti di frutta di stagione.



Claret Cup

Un terzo di maraschino; un terzo di curaçao; un terzo di cognac.

Preparare, con cubetti di ghiaccio, nella bowl. Servire nel cup riempiendo il bicchiere a metà. Aggiungere vino rosso e decorare con frutta di stagione.

Coconut

Un mezzo di latte di cocco; un sesto di maraschino; un terzo di cognac; uno spruzzo di angostura.

Agitare nello shaker con ghiaccio tritato. Servire nel tumbler ampio, con una ciliegia sotto maraschino.

Coconut Cobbler

Un quinto di succo di limone; tre quinti di champagne; un quinto di crème di cacao.

Agitare con ghiaccio, delicatamente, nel mixer. Servire nel calice panciuto già pieno di ghiaccio tritato e decorare con sottili fette di noce di cocco.

Coffee Cobbler

Un mezzo di porto; un mezzo di cognac; un cucchiaio di caffè.

Agitare con cubetti di ghiaccio nello shaker. Servire nel calice panciuto già pieno a metà di ghiaccio tritato e decorare con cubetti di frutta di stagione.

Coffee Cooler

Un terzo di caffè freddo; due terzi di cognac.

Agitare con ghiaccio nello shaker. Riempire per tre quarti il gotto alto. Aggiungere soda ben fredda. Servire con qualche chicco di caffè.

Cointreau Pearl

Un terzo di succo di limone; due terzi di Cointreau.

Agitare nel mixer con ghiaccio in cubetti. Servire nel calice panciuto, con una fetta d'arancia e una di limone.

Cooler Rosso

Vino rosso; un cucchiaio di succo d'arancia; un cucchiaio di zucchero.

Agitare nel mixer con ghiaccio in cubetti. Servire nel tumbler ampio, con un po' di soda e cubetti di frutta di stagione.



Copacabana

Un terzo di succo di limone; un uovo; un terzo di Grand Marnier; un terzo di tequila; mezzo cucchiaio di zucchero.

Scuotere energicamente nello shaker. Servire nel tumbler stretto, con un cubetto di ghiaccio e una scorza di limone.



Coral Sea

Un quarto di crème di menta; tre quarti di vodka; un cucchiaio di succo di limone.

Agitare nel mixer con ghiaccio tritato. Servire nel flûte con un cubetto di ghiaccio e una foglia di menta.

Coronation

Un sesto di bitter alla pesca; un sesto di crème di menta bianca; un sesto di curaçao; un mezzo di cognac.

Agitare vigorosamente nello shaker con molto ghiaccio in cubetti. Servire nel calice panciuto, con un cubetto di ghiaccio e una fetta di pesca.

Countress

Un quarto di succo di limone; un quarto di rum; un mezzo di vodka; uno spruzzo di granatina.

Agitare energicamente e a lungo nello shaker, con ghiaccio in cubetti. Servire nel calice ampio, con ghiaccio tritato e una fettina di limone.

Country Club

Un quinto di succo di ananas; un quinto di maraschino; tre quinti di cognac; uno spruzzo di bitter all'arancia.

Agitarc nel mixer con ghiaccio tritato. Riempire a metà il calice ampio. Aggiungere champagne ghiacciato e servire con un cubetto di ananas.

Cream Float

Crème di cacao; due cucchiai di panna liquida.

Preparare direttamente nel calice panciuto in cui già si trovino due cubetti di ghiaccio e versare gli ingredienti in modo che non si mescolino. Il bicchiere va precedentemente raffreddato nel frigorifero.

Cresta Run

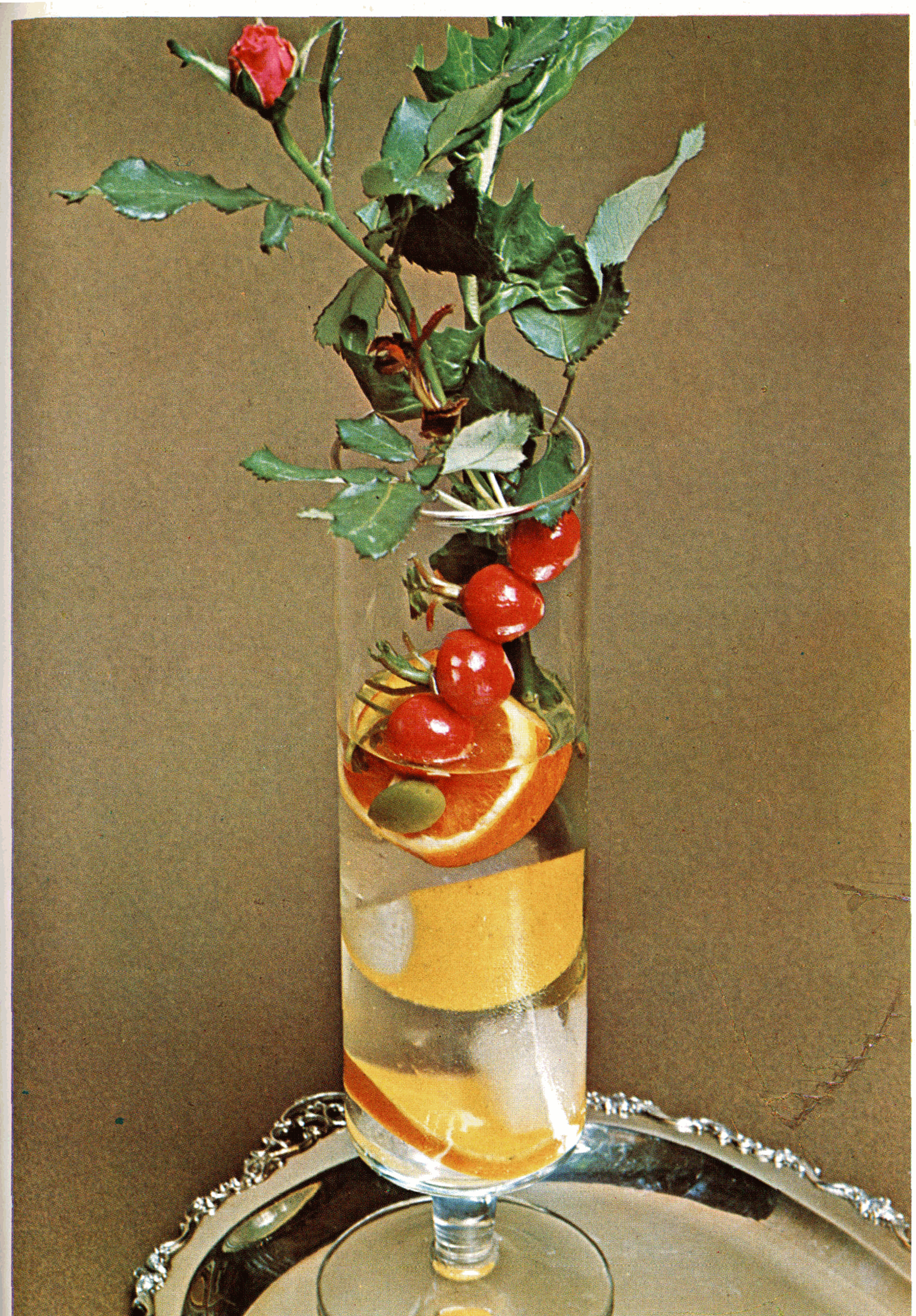
Un terzo di vermouth dry; due terzi di kirsch; due cucchiai di crème di ivette.

Agitare nel mixer con ghiaccio tritato. Servire nel calice panciuto, con una scorza d'arancia.

Cuba Cooler

Un mezzo di succo di limone; un mezzo di rum.

Preparare direttamente nel tumbler ampio, in cui si trovino già cubetti di ghiaccio, mescolando con l'apposito cucchiaio. Aggiungere Coca-Cola e mescolare ancora. Servire con una scorza di limone.



Bora Bora



Orange Blossom

Cuban Special

Un sesto di succo d'ananas; un sesto di succo di limone; due terzi di rum; uno spruzzo di curaçao.

Agitare nel mixer con ghiaccio tritato. Servire nel calice ampio, con cubetti di ananas e una ciliegia.

Cuba Libre

Un mezzo di Coca-Cola; un mezzo di rum; un cucchiaio di succo di limone.

Agitare delicatamente, con ghiaccio in cubetti, nel mixer. Servire nel tumbler ampio, con un cubetto di ghiaccio e una scorza di limone.

Cuernavaca Fizz

Un terzo di succo di limone; due terzi di tequila; mezzo cucchiaio di zucchero.

Agitare nel mixer con ghiaccio in cubetti. Servire riempiendo per due terzi il tumbler ampio. Aggiungere soda ben fredda e mescolare ancora, ma dolcemente.

Daiquiri

Un quarto di succo di limone; tre quarti di rum; un cucchiaino di zucchero.

Agitare nel mixer con ghiaccio tritato. Servire nel gotto basso.





Dame Blanche

Tre quarti di vino bianco secco; un quarto di vodka.

Agitare nel mixer con molto ghiaccio in cubetti. Servire nel gotto basso, con un cubetto di ghiaccio.

Davies Cup

Un sesto di Grand Marnier; un sesto di kirsch; un sesto di curaçao; un mezzo di cognac.

Preparare nella bowl con ghiaccio in cubetti. Riempire per metà il cup. Aggiungere champagne ben freddo. Servire con cubetti di frutta di stagione.

Deauville

Un quarto di succo di limone; un quarto di Cointreau; un quarto di calvados; un quarto di cognac.

Agitare a lungo nel mixer con ghiaccio in cubetti. Servire nel calice panciuto, con una lunga spirale di scorza di limone.

Delizia

Un quinto di vermouth dry; due quinti di rum; due quinti di gin; un cucchiaino di zucchero.

Agitare nel mixer con·cubetti di ghiaccio. Servire nel gotto basso, con ghiaccio tritato e molto seltz.

Diana

Un mezzo di crème di menta bianca; un mezzo di cognac.

Preparare direttamente nel calice panciuto con ghiaccio tritato.

Dog's Nose

Birra; uno spruzzo di gin.

Agitare delicatamente nel mixer. Servire nel cup.

Dolce Vita

Un quarto di succo di limone; un quarto di birra amara; un quarto di Cointreau; un quarto di vodka.

Agitare nel mixer con ghiaccio in cubetti. Riempire a metà il calice ampio. Aggiungere champagne ben freddo e servire con una ciliegina candita.

Dream II

Un quarto di succo di pompelmo; un quarto di triple sec; un mezzo di Dubonnet.

Agitare nel mixer con ghiaccio in cubetti. Riempire a metà il calice ampio e aggiungere champagne ben freddo. Servire con una fetta di pompelmo e una scorza di limone.



Dubonnet Cooler

Dubonnet; un cucchiaio di succo di limone.

Agitare nel mixer con ghiaccio in cubetti. Servire nel tumbler ampio riempiendo a metà il bicchiere e aggiungendo seltz molto freddo. Decorare con frutta di stagione e una lunga spirale di scorza di limone.

Easter

Vino bianco secco; un cucchiaio di succo d'ananas; un cucchiaino di zucchero.

Preparare nella bowl con tre fette d'ananas tagliate in cubetti, un quarto di melone tagliato in cubetti e alcuni acini d'uva. Servire nel calice panciuto con due cubetti di ghiaccio e una scorza di limone.

East India

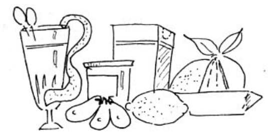
Un ottavo di succo di pompelmo; un ottavo di curaçao; tre quarti di cognac; uno spruzzo di angostura.

Agitare nel mixer con ghiaccio tritato. Servire nel calice panciuto, con una ciliegia e una scorza di limone.

El Presidente III

Un quinto di succo di limone; un quinto di succo d'ananas; tre quinti di rum; uno spruzzo di sciroppo di lampone.

Agitare nello shaker con molto ghiaccio in cubetti. Servire nel gotto basso, con qualche lampone, una fetta di limone e un cubetto di ananas.



Emergency

Tre quarti di gelato di crema; un quarto di cognac.

Agitare vigorosamente e a lungo nello shaker. Servire nel calice panciuto.

English Highball

Un quinto di vermouth rosso; un quinto di gin; tre quinti di cognac.

Preparare direttamente nel tumbler ampio in cui già si trovino cubetti di ghiaccio, mescolando con l'apposito cucchiaino; aggiungere soda e mescolare ancora, ma dolcemente. Servire con una scorza di limone.

Estate

Un terzo di granatina; un terzo di succo di limone; un terzo di rum.

Agitare nello shaker con ghiaccio tritato. Servire nel gotto basso, con mezza ciliegina candita.

Estate Tropicale

Un quinto di succo d'arancia; un quinto di succo di pompelmo; un quinto di succo d'ananas; due quinti di rum.

Scuotere nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel calice ampio, con fettina d'arancia, di pompelmo e di ananas, oltre a una foglia d'insalata verde.

Everglade

Un bianco d'uovo; un ottavo di succo d'arancia; un ottavo di succo di limone; un quarto di calvados; un quarto di gin; un quarto di curaçao.

Scuotere energicamente e a lungo nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel calice panciuto, con scorze d'arancia e di limone.

Exit

Quattro quinti di porto; un quinto di curaçao; un cucchiaio di sciroppo di fragole; uno spruzzo di succo di limone.

Agitare nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel calice ampio, con fragoline.

Explorer

Un quarto di vermouth dry; un quarto di curaçao blu; un quarto di Cointreau; un quarto di vodka; uno spruzzo di succo di limone.

Agitare a lungo nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel flûte con un cubetto di ghiaccio.

Fantasia

Un mezzo di vermouth dry; un mezzo di cognac; un cucchiaio di crème di menta bianca; uno spruzzo di maraschino.

Agitare nel mixer con ghiaccio in cubetti. Servire nel calice panciuto, con una ciliegina sciroppata e una ciliegina sotto maraschino.



Faraglioni

Un quarto di bitter all'arancia; un quarto di Cointreau; un quarto di Grand Marnier; un quarto di whisky.

Agitare vigorosamente nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel tumbler ampio con uno spruzzo di seltz e una fetta d'arancia.

Fashing Fizz

Un terzo di Crème de Cassis; due terzi di kirsch.

Agitare, con cubetti di ghiaccio, nello shaker. Riempire a metà il gotto alto; aggiungere soda ben fredda e servire con una cannuccia.

Ferry-Boat

Un terzo di bitter amaro; un terzo di maraschino; un terzo di cognac; quattro cucchiai di gelato alla nocciola.

Agitare nello shaker con ghiaccio tritato, fragole e lamponi freschi. Servire nel calice panciuto.

Fireman Daisy

Due terzi di vermouth dry; un terzo di Crème de Cassis.

Agitare nel mixer con ghiaccio in cubetti. Servire nel cup riempiendolo a metà e aggiungendo soda ben fredda.

Fireman Sour

Un quarto di succo di limone; tre quarti di rum; un cucchiaio di granatina.

Agitare, con ghiaccio, nello shaker. Riempire per due terzi il calice ampio; aggiungere soda ben fredda e servire con una scorza di limone e una ciliegina.

Five Fifteen

Un terzo di panna liquida; un terzo di vermouth dry; un terzo di curaçao.

Agitare, con ghiaccio tritato, nello shaker. Servire nel tumbler ampio.

Flanagan

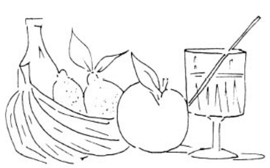
Un ottavo di succo di ananas; un ottavo di succo di limone; tre quarti di rum; un cucchiaio di miele.

Scuotere, con ghiaccio tritato, nello shaker. Servire nel gotto basso, con un cubetto di ananas e una fettina di limone.

Florida Daisy

Un ottavo di succo di limone; un ottavo di Chartreuse Gialla; tre quarti di rum.

Agitare nel mixer con ghiaccio tritato. Servire nel tumbler ampio, riempiendolo per due terzi e aggiungendo seltz.



Forester

Un quinto di vermouth rosso; un quinto di vermouth dry; tre quinti di vodka; un cucchiaio di succo di pompelmo; uno spruzzo di granatina.

Scuotere a lungo nello shaker con cubetti di ghiaccio. Servire nel tumbler stretto, con un cubetto di ghiaccio e una fettina di pompelmo.

French '75

Un quarto di succo di limone; un mezzo di champagne; un quarto di gin.

Agitare delicatamente nel mixer con cubetti di ghiaccio. Servire nel tumbler ampio, con una lunga spirale di scorza di limone.



Frozen Daiquiri

Un quinto di succo di limone; quattro quinti di rum; un cucchiaio di zucchero.

Mettere il tutto nel frullatore con ghiaccio tritato. Servire nel tumbler con una scorza di limone.

Fuzzy Fizz

Un terzo di panna liquida; due terzi di crème di menta verde.

Agitare, con cubetti di ghiaccio, nello shaker. Riempire a metà il gotto alto, aggiungere soda e mescolare dolcemente.

Georgia

Un terzo di apricot brandy; due terzi di cognac.

Preparare direttamente nella bowl in cui già si trovino foglie di menta, zucchero e ghiaccio tritato. Servire nel cup precedentemente raffreddato in frigorifero e riempito a metà di ghiaccio tritato, decorando con frutti di stagione e ramoscelli di menta.

Gioia

Un quinto di succo di pompelmo; un quinto di peach brandy; tre quinti di rum.

Agitare nel mixer con ghiaccio tritato. Servire nel gotto basso, con uno spicchio di pompelmo.

Giuliano

Un terzo di crème di mandarino; due terzi di bitter all'arancia.

Agitare a lungo nel mixer con ghiaccio in cubetti. Servire nel tumbler ampio, con una fetta d'arancia, una ciliegia sotto maraschino ed eventualmente uno spruzzo di seltz e una cannuccia.

Gloom Chaser

Un mezzo di succo di limone; un quarto di curaçao; un quarto di Grand Marnier; un cucchiaio di granatina.

Agitare nello shaker con ghiaccio tritato. Servire nel tumbler ampio, con una fettina di limone e una lunga spirale di scorza di limone.

Golden Fizz

Un bianco d'uovo montato a neve; un quarto di succo di limone; tre quarti di calvados; un cucchiaio di zucchero.

Agitare energicamente e a lungo nello shaker con ghiaccio in cubetti. Riempire a metà il tumbler ampio; aggiungere soda ben fredda mescolando dolcemente.

Golden Gate

Tre quarti di gelato all'arancia; un quarto di gin.

Agitare vigorosamente nello shaker. Servire nel calice panciuto.

Grand Prix Cobbler

Un quinto di succo di ananas; quattro quinti di cherry brandy; mezzo cucchiaio di zucchero.

Scuotere nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel calice ampio, già riempito a metà di ghiaccio tritato, e decorare con cubetti di frutta di stagione.

Grasshopper

Un terzo di panna liquida; un terzo di crème di menta verde; un terzo di crème di cacao.

Scuotere nello shaker con cubetti di ghiaccio. Servire nel tumbler stretto, con una foglia di menta.

Green Light

Un quinto di crème di menta verde; quattro quinti di kirsch; un cucchiaio di curaçao.

Agitare nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel gotto basso con un po' di ghiaccio tritato e una scorza d'arancia.

Green Monster

Un mezzo di Chartreuse Verde; un mezzo di cognac.

Preparare direttamente nel calice panciuto, già riempito di ghiaccio tritato.

Green River

Un quarto di sciroppo d'orzata; un quarto di sciroppo di menta; un quarto di succo di limone; un quarto di rum.

Scuotere nello shaker con cubetti di ghiaccio. Servire nel tumbler ampio, con uno spruzzo di seltz e un ramoscello di menta.

Haiti

Un quarto di succo di pesca; tre quarti di rum.

Scuotere energicamente nello shaker con ghiaccio tritato. Servire nel gotto basso, con un quarto di pesca.



Handicap

Tre quarti di succo d'arancia; un quarto di Grand Marnier.

Agitare delicatamente nel mixer. Servire con una lunga scorza d'arancia nel calice ampio, decorando eventualmente anche con una foglia d'insalata verde e un ravanello tondo.

Havana

Un terzo di succo d'ananas; due terzi di rum; un cucchiaio di succo di limone; uno spruzzo di bitter all'arancia.

Agitare nel mixer con ghiaccio tritato. Servire nel gotto basso, con una fetta d'arancia, una fetta di limone e un cubetto di ananas. Aggiungere eventualmente due o tre ciliegine rosse sotto maraschino.

Hawaiian Fizz

Due quinti di succo di pompelmo; un quinto di curaçao; due quinti di advockaat.

Scuotere nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel gotto alto riempiendo a metà e aggiungendo soda o ginger-ale. Mescolare dolcemente.

Honey Rickey

Un quarto di succo di cedro; tre quarti di Drambuie; mezzo cucchiaio di miele.

Scuotere, con ghiaccio tritato, nello shaker. Riempire a metà il tumbler ampio; aggiungere soda ben fredda. Servire con una fetta di limone.

Honolulu Cooler

Un terzo di succo d'ananas; due terzi di southern comfort.

Preparare direttamente nel tumbler ampio, con cubetti di ghiaccio. Aggiungere soda. Servire con cubetti di ananas, una fetta d'arancia, una scorza di limone e frutta di stagione.

Hula Hula

Un terzo di succo di ananas; un sesto di succo d'arancia; un sesto di bitter all'arancia; un terzo di rum.

Agitare velocemente nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel gotto alto, con uno spicchio di ananas.

Ice Cream Flip

Un uovo sbattuto; un mezzo di maraschino; un mezzo di curaçao; gelato a volontà.

Agitare vigorosamente nello shaker. Servire in un calice, precedentemente raffreddato nel frigorifero, con un pizzico di noce moscata.

Inca

Un quinto di vermouth dry; un quinto di vermouth bianco; due quinti di sherry; un quinto di gin; due spruzzi di bitter all'arancia; uno spruzzo di sciroppo di orzata.

Agitare vigorosamente nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel tumbler ampio, con una ciliegina sciroppata e una scorza di limone.

Invasion

Un sesto di succo di limone; un sesto di apricot brandy; un sesto di cognac; un mezzo di rum.

Scuotere nello shaker con ghiaccio tritato. Servire nel gotto alto, con una fetta di limone e una foglia d'insalata verde.

Ischia

Un terzo di vino d'Ischia; un terzo di crème di menta verde; un terzo di bitter all'arancia.

Agitare nel mixer con cubetti di ghiaccio. Servire nel tumbler ampio, con uno spruzzo di seltz, un ciuffo di menta, una scorza d'arancia e una cannuccia.

Jack Rose

Un quarto di succo di limone; tre quarti di calvados; un cucchiaio di granatina.

Agitare nel mixer con ghiaccio. Servire con un po' di ghiaccio tritato nel tumbler ampio, con una fettina di limone.

Jacqueline

Un quarto di vermouth dry; un quarto di bitter amaro; un mezzo di vodka; uno spruzzo di Grand Marnier.

Agitare con ghiaccio tritato nello shaker. Servire nel flûte con due cubetti di ghiaccio.





Jamaica Highball

Un quinto di curaçao; quattro quinti di cognac; una pallina di gelato di limone.

Preparare direttamente nel tumbler ampio, con soda, mescolando dolcemente. Servire decorando con una piccola scorza di limone.

Jamaica Julep

Un quarto di succo di frutta fresca; tre quarti di rum.

Preparare direttamente nel cup in cui già si trovino foglie di menta, un po' di zucchero e molto ghiaccio tritato, mescolando con l'apposito cucchiaino. Servire con cubetti di ananas.

Kingston

Un quarto di succo di limone; un quarto di kümmel; un mezzo di rum.

Agitare nello shaker con ghiaccio tritato. Servire nel gotto basso, con una fetta di limone.

Kir

Vino bianco secco ghiacciato; un cucchiaio di Crème de Cassis.

Versare direttamente nel cup in precedenza raffreddato in frigorifero, e mescolare dolcemente.

Kirsch Rickey

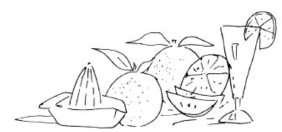
Un quarto di succo di limone; tre quarti di kirsch.

Scuotere nello shaker con ghiaccio in cubetti. Riempire a metà il gotto alto, aggiungere soda e mescolare dolcemente.

Knickerbocker

Un sesto di succo d'arancia; un sesto di succo di limone; due terzi di rum; un cucchiaio di sciroppo di lampone; uno spruzzo di curaçao.

Agitare nel mixer con molto ghiaccio in cubetti. Servire nel calice ampio, con cubetti di ananas.



Lazzaro

Un quarto di succo di limone; un quarto di granatina; un quarto di Grand Marnier; un quarto di curaçao.

Scuotere nello shaker con ghiaccio tritato. Servire nel calice ampio, con un ravanello e una fettina di carota.

Lemon-Mint

Un terzo di succo di limone; un terzo di sciroppo di menta; un terzo di rum bianco.

Agitare, con ghiaccio in cubetti, nello shaker. Servire nel tumbler ampio, con un ramoscello di menta e una fetta di limone.

Liqueur Float

Cognac; panna montata.

Preparare direttamente nel calice panciuto, in cui già si trovi del ghiaccio tritato, versando gli ingredienti in modo che la panna galleggi sul cognac.

Little Devil

Due quinti di succo di limone; un quinto di Cointreau; un quinto di rum; un quinto di gin.

Scuotere nello shaker con ghiaccio tritato. Servire nel gotto alto, con una scorza di limone ed eventualmente con uno spruzzo di seltz e una cannuccia.

Lone Tree Cooler

Un sesto di succo d'arancia; un sesto di succo di limone; un mezzo di vermouth dry; un sesto di gin.

Agitare, con ghiaccio in cubetti, nel mixer. Riempire a metà il tumbler ampio; aggiungere molta soda ben fredda. Servire con scorze di limone e d'arancia.

Loren

Un terzo di latte; un terzo di crème di menta; un terzo di Cointreau.

Scuotere, con molto ghiaccio in cubetti, nello shaker. Servire nel calice panciuto, con un ramoscello di menta.



Loud-Speaker

Un quarto di succo di pompelmo; un quarto di Cointreau; tre ottavi di cognac; un ottavo di gin.

Agitare nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel tumbler ampio, con due spicchi di pompelmo tagliati a metà.

Lunga Estate

Un quarto di succo di limone; un mezzo di crème di menta bianca; un quarto di whisky.

Scuotere nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel tumbler ampio, con molta soda ben fredda.

Macaroni

Un terzo di vermouth rosso; due terzi di Pernod.

Agitare nello shaker con ghiaccio tritato. Servire nel gotto basso, con una fettina di pomodoro.

Madame

Un quinto di succo d'arancia; quattro quinti di kirsch; un cucchiaio di sciroppo di lampone.

Agitare nel mixer con ghiaccio tritato. Servire nel calice basso, con una ciliegia.





Madison Avenue

Un quarto di succo di limone; tre quarti di vodka; un cucchiaio di Grand Marnier; un cucchiaio di granatina.

Agitare nello shaker con ghiaccio tritato. Servire nel flûte con un cubetto di ghiaccio.

Mai Tai

Un quinto di succo di limone; un quinto di curaçao; tre quinti di rum; mezzo cucchiaio di zucchero.

Agitare nel mixer con ghiaccio tritato. Servire nel gotto alto, decorando con foglie di menta fresca.

Mallorca

Un sesto di vermouth dry; un sesto di crème di banana; un sesto di Drambuie; un mezzo di rum.

Agitare nel mixer con ghiaccio tritato. Servire nel calice ampio, con uno spruzzo di seltz e una scorza d'arancia.

Mañana

Un quinto di succo di limone; un quinto di apricot brandy; tre quinti di rum; un cucchiaio di sciroppo di lampone.

Scuotere nello shaker con molto ghiaccio tritato. Servire nel calice ampio, con uno spicchio di limone.

Manga Reva

Un quinto di succo di ananas; un quinto di triple sec; tre quinti di calvados; un cucchiaio di miele.

Scuotere nello shaker con molto ghiaccio tritato. Servire in una mezza noce di cocco decorando con un cubetto di ananas e una ciliegina sciroppata.

Marbella

Un quarto di vermouth rosso; un quarto di bitter amaro; un mezzo di tequila; un cucchiaio di succo di limone; due spruzzi di sciroppo di lampone.

Agitare nel mixer con molto ghiaccio tritato. Servire nel tumbler stretto.

Margherita

Un ottavo di succo di limone; un ottavo di succo d'arancia; tre quarti di tequila; uno spruzzo di sciroppo di lampone; un cucchiaio di triple sec.

Agitare nel mixer con molto ghiaccio tritato. Servire nel tumbler ampio il cui bordo, bagnato di succo di limone, sia stato precedentemente passato nel sale fino. Decorare con una margherita.

Marina Jonica

Un mezzo di sciroppo di menta; un mezzo di rum.

Scuotere nello shaker con poco ghiaccio tritato. Servire nel gotto alto con uno spruzzo di schweppes. Decorare con una fetta d'arancia e una fogliolina di menta fresca.

Matador

Un terzo di succo di ananas; due terzi di tequila; un cucchiaio di succo di limone; una goccia di sciroppo di lampone.

Agitare nel mixer con molto ghiaccio in cubetti. Servire nel gotto basso, con una ciliegina.

Mattino Rosa

Un terzo di succo di limone; un terzo di Cointreau; un terzo di rum; due gocce di granatina.

Agitare nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel calice panciuto, con una fetta di limone.

Mexican

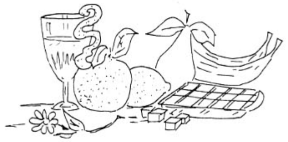
Un terzo di succo di ananas; due terzi di tequila; una goccia di gin; uno spruzzo di granatina.

Agitare nello shaker con cubetti di ghiaccio. Servire nel gotto basso, con un cubetto di ghiaccio e una scorza di limone.

Mexico Highball

Tequila; un cucchiaio di succo di limone.

Preparare direttamente nel gotto alto, con soda e ginger-ale. Aggiungere eventualmente un cucchiaio di succo di limone e mescolare dolcemente, con ghiaccio in cubetti. Servire con una scorza di limone.



Milva

Due quinti di succo di pompelmo; un decimo di bitter amaro; un decimo di apricot brandy; due quinti di rum.

Agitare nel mixer con ghiaccio tritato. Servire nel calice ampio con uno spicchio di pompelmo.

Mimosa

Un mezzo di succo d'arancia; un mezzo di champagne.

Agitare delicatamente nel mixer con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel calice ampio, precedentemente raffreddato nel frigorifero, con una scorza di limone.

Mina

Un mezzo di succo di pompelmo; un mezzo di rum; uno spruzzo di succo di limone; un cucchiaino di zucchero; due gocce di apricot brandy.

Agitare nello shaker con molto ghiaccio in cubetti. Servire nel calice panciuto, con un rametto di menta.

Mint Collins

Un quinto di succo di limone; quattro quinti di crème di menta verde; uno spruzzo di cognac.

Agitare con ghiaccio nel mixer. Riempire a metà il tumbler ampio. Aggiungere soda ben fredda. Servire con una fetta di limone e una ciliegia.



Mirabelle

Due quinti di succo d'arancia; un quinto di vermouth rosso; un quinto di Cointreau; un quinto di gin; due gocce di rum.

Agitare energicamente nello shaker con molto ghiaccio in cubetti. Servire nel tumbler, con piccoli pezzetti di frutta di stagione.

Miramare

Un quarto di succo d'arancia; un quarto di bitter all'arancia; due quarti di kirsch.

Agitare nel mixer con cubetti di ghiaccio. Servire nel calice ampio, con una fettina d'arancia.

Mississippi

Un quarto di succo di limone; un quarto di rum; un quarto di whisky; un quarto di cognac.

Agitare nello shaker con ghiaccio tritato. Servire nel gotto con frutta di stagione.

Missouri Cooler

Un terzo di succo di limone; due terzi di calvados; mezzo cucchiaio di zucchero.

Scuotere nello shaker con ghiaccio. Riempire a metà il calice ampio. Aggiungere latte freddo. Servire con frutta di stagione.

Moana

Un terzo di succo di limone; un terzo di apricot brandy; un terzo di vodka.

Agitare velocemente nello shaker con poco ghiaccio tritato. Servire nel tumbler con ginger-ale e una piccola buccia di cetriolo.

Mockinbird

Un terzo di crème di menta verde; due terzi di tequila; un cucchiaio di succo di limone.

Agitare nel mixer con ghiaccio tritato. Servire nel gotto basso, con una fetta di limone e una foglia di menta.

Mojito

Un quarto di succo di limone; tre quarti di rum.

Preparare direttamente nel cup già riempito a metà di ghiaccio tritato. Servire con cubetti di ananas e una ciliegia.

Mojito's Express

Un quinto di succo di limone; quattro quinti di rum.

Preparare direttamente nel cup già riempito a metà di ghiaccio tritato. Servire con cubetti di ananas e ciliege.



Montana

Due terzi di succo di pompelmo; un terzo di bitter amaro; un cucchiaio di Crème de Cassis.

Agitare nel mixer con ghiaccio in cubetti. Servire nel calice ampio, con una fetta di pompelmo e una buccia di limone.

Moonlight Cooler

Un mezzo di crème di cacao; un mezzo di calvados.

Agitare nello shaker con ghiaccio in cubetti. Riempire a metà il tumbler ampio e aggiungere latte ben freddo.

Morning Glory Daisy

Un bianco d'uovo; un quarto di succo di limone; tre quarti di cognac; un cucchiaio di sciroppo d'orzata.

Agitare con cubetti di ghiaccio nello shaker. Riempire per metà il flûte. Aggiungere seltz e cubetti di frutta.

Moscato

Un terzo di vermouth dry; due terzi di moscato.

Agitare nel mixer con ghiaccio. Servire nel gotto aggiungendo soda ben fredda e due cubetti di ghiaccio.





Moscow Mule Cooler

Vodka; un cucchiaio di succo di limone.

Preparare direttamente nel tumbler ampio mescolando dolcemente; aggiungere ginger-beer. Mescolare ancora e servire con una fetta di limone e foglie di menta.

Nadia

Un terzo di crème di mandarino; due terzi di kirsch.

Agitare nello shaker con cubetti di ghiaccio; aggiungere succo di pompelmo e scuotere ancora. Servire nel tumbler alto, con due cubetti di ghiaccio e una fetta di pompelmo.

National

Un quinto di succo d'ananas; un quinto di succo di limone; un quinto di calvados; due quinti di rum.

Scuotere nello shaker con ghiaccio tritato. Servire nel gotto alto, con cubetti di ghiaccio, una fetta di limone e un cubetto di ananas.

Nevada

Un quarto di succo di pompelmo; tre quarti di rum; due spruzzi di bitter all'arancia; mezzo cucchiaio di zucchero.

Agitare energicamente nello shaker con ghiaccio tritato. Servire nel gotto alto, con seltz e una fetta di arancia.

Nightmare

Un terzo di succo di limone; un terzo di Cointreau; un terzo di rum; una goccia di vermouth rosso.

Agitare a lungo nel mixer con ghiaccio in cubetti. Servire nel calice basso, con cubetti di ghiaccio e scorza di limone.

Noilly Cassis

Quattro quinti di vermouth dry; un quinto di Crème de Cassis.

Agitare nel mixer con ghiaccio tritato. Servire nel calice basso.

Olympia

Un quinto di succo di limone; un quinto di cherry brandy; tre quinti di rum.

Scuotere nello shaker con cubetti di ghiaccio. Servire nel calice panciuto, con una ciliegia.

Ombra

Un terzo di succo di limone; un terzo di sciroppo di cedro; un terzo di kirsch.

Agitare nel mixer con ghiaccio tritato. Servire nel calice ampio, con spruzzo di seltz ben freddo e una fettina di limone.

Orbit

Un quinto di Chartreuse Gialla; quattro quinti di Pernod.

Agitare a lungo nello shaker con molto ghiaccio in cubetti. Servire nel calice basso con una ciliegia.

Palm Bay Intrigue

Un sesto di succo d'ananas; un sesto di succo di limone; due terzi di vodka; uno spruzzo di sciroppo di lampone.

Agitare nel mixer. Servire nel calicc panciuto, con una scorza di limone.

Panama Cooler

Un quarto di succo di limone; tre quarti di cherry brandy; uno spruzzo di succo di lampone.

Agitare vigorosamente nello shaker con ghiaccio in cubetti. Riempire a metà il gotto alto. Aggiungere soda ben fredda. Servire con una fetta di limone e una d'arancia.

Panchovilla

Un sesto di succo di pompelmo; un terzo di peach brandy; un sesto di gin; un terzo di rum.

Agitare nello shaker con ghiaccio. Servire nel calice basso, con una fetta di pompelmo e una ciliegia.

Parties Cup

Un sesto di succo di pompelmo; un sesto di succo di ananas; un sesto di rum; un mezzo di southern comfort.

Preparare, con cubetti di ghiaccio, nella bowl. Servire nel cup con frutta di stagione.



Peach Cup

Vino bianco secco.

Versare in una bowl in cui già siano stati messi cubetti di pesche e fette di limone c d'arancia in gran quantità. Servire nel cup con un cubetto di ghiaccio.

Pear in It

Tre quarti di succo di pera; un quarto di bitter amaro.

Agitare nel mixer con poco ghiaccio in cubetti. Riempire per due terzi il calice ampio; aggiungere champagne ben freddo. Servire con una fetta d'arancia.

Peppermint Frappé

Un terzo di latte; un terzo di crème di menta verde; un terzo di sciroppo di orzata.

Agitare nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel gotto già pieno a metà di ghiaccio tritato.

Pernod

Un quinto di curaçao; quattro quinti di Pernod.

Scuotere nello shaker con ghiaccio. Servire nel calice basso con un cubetto di ghiaccio.

Peter Pan II

Un quarto di succo di limone; tre quarti di rum; un cucchiaio di Grand Marnier.

Agitare con ghiaccio tritato nel mixer. Servire nel gotto basso, con una fetta di limone.

Picasso

Vino rosso; uno spruzzo di Pernod.

Agitare nel mixer con poco ghiaccio tritato. Aggiungere soda e mescolare ancora, ma dolcemente. Servire nel cup.

Pimm's Cup

Brandy.

Preparare direttamente nel cup in cui già vi siano ramoscelli di menta, un cucchiaio di zucchero, una fetta d'arancia, una fetta di limone e pezzetti di frutta di stagione. Mescolare e poi aggiungere gazzosa ben fredda.

Pineapple Fizz

Un terzo di succo d'ananas; due terzi di rum.

Agitare con ghiaccio nel mixer. Riempire per due terzi il tumbler ampio. Aggiungere soda o altra bevanda gassata, mescolare dolcemente e servire con un cubetto di ananas.

Pink

Un quarto di maraschino; tre quarti di vodka; tre spruzzi di limone; tre spruzzi di granatina.

Agitare nello shaker con cubetti di ghiaccio. Servire nel calice basso, con un cubetto di ghiaccio e una buccia di limone precedentemente sprizzata nel bicchiere.

Pisco Sour

Un bianco d'uovo; un terzo di succo di limone; due terzi di inca pisco; mezzo cucchiaio di zucchero; uno spruzzo di angostura.

Agitare a lungo con ghiaccio in cubetti nello shaker. Riempire a metà il calice panciuto; aggiungere soda ben fredda.

Planters Cooler

Un terzo di succo di limone; due terzi di rum; mezzo cucchiaio di zucchero; uno spruzzo di angostura.

Agitare nel mixer con ghiaccio. Riempire per metà il cup, aggiungere soda ben fredda. Servire con cubetti di ananas e una fetta d'arancia.

Poker

Un terzo di vermouth; due terzi di rum; un cucchiaio di succo di ananas; uno spruzzo di bitter all'arancia.

Agitare nel mixer con ghiaccio in cubetti. Servire nel gotto basso con un cubetto di ananas e una scorza d'arancia.

Poor Dear Old Thing

Un terzo di sherry; due terzi di rum; due spruzzi di succo di limone.

Agitare con molto ghiaccio tritato nel mixer. Servire nel calice basso, con una scorza di limone e una ciliegia.





Bulldog Highball



Chocolate Flip



Port au Prince

Rum; due spruzzi di Pernod; uno spruzzo di angostura; mezzo cucchiaio di zucchero.

Agitare nel mixer con ghiaccio tritato. Servire nel tumbler stretto il cui bordo, bagnato di succo di limone, sia stato precedentemente passato nello zucchero.

Port Said

Un quarto di vermouth rosso; tre quarti di porto; uno spruzzo di Pernod.

Agitare nel mixer con cubetti di ghiaccio. Servire nel calice panciuto, con una spirale di scorza di limone.

Portugal

Un mezzo di succo d'arancia; un mezzo di porto; un cucchiaio di triple sec; uno spruzzo di angostura.

Agitare nello shaker con ghiaccio. Servire nel gotto basso, con una scorza d'arancia.

Puff Puff

Un terzo di latte; un terzo di soda; un terzo di cognac.

Preparare direttamente nel tumbler ampio, con alcuni cubetti di ghiaccio, mescolando dolcemente.

Puzzle

Un quinto di succo di pompelmo; un quinto di succo di ananas; tre quinti di southern comfort.

Agitare nel mixer con cubetti di ghiaccio. Servire nel calice panciuto, con uno spicchio di pompelmo.

Quaher's

Un sesto di sciroppo di lampone; un sesto di succo di limone; un terzo di rum; un terzo di cognac.

Scuotere energicamente e a lungo nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel calice basso.

Quarter Deck

Un quarto di sherry; tre quarti di rum; un cucchiaio di succo di limone.

Agitare a lungo nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel gotto basso, con uno spruzzo di seltz e una ciliegia.

Queen's Park

Un quarto di succo di limone; un quarto di whisky; un mezzo di rum; un mezzo cucchiaio di zucchero.

Agitare nel mixer con ghiaccio tritato. Servire nel tumbler stretto, con un cubetto di ghiaccio e una scorza di limone.



Raft Float

Un mezzo di bevanda gassata; un mezzo di cognac.

Preparare direttamente nel calice panciuto versando gli ingredienti di modo che il cognac galleggi. Il bicchiere va precedentemente raffreddato in frigorifero.

Ready? Go!

Un settimo di succo di pompelmo; due settimi di Cointreau; due settimi di anisette; due settimi di rum.

Agitare energicamente e a lungo nello shaker con ghiaccio tritato. Servire nel tumbler stretto.

Ready to Go

Un terzo di Cointreau; un terzo di anisette; un terzo di rum; due cucchiai di succo di ananas.

Agitare energicamente e a lungo nello shaker con molto ghiaccio tritato. Servire nel tumbler stretto.

Red Flag

Un quarto di succo d'ananas; un quarto di succo d'arancia; un quarto di gin; un quarto di rum; uno spruzzo di granatina.

Agitare nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel calice panciuto con una fetta d'arancia, un cubetto d'ananas, una ciliegia sciroppata e uno spruzzo di seltz.

Red Swizzle

Un quarto di sciroppo di lampone; tre quarti di cognac; due spruzzi di angostura.

Preparare direttamente nel tumbler ampio, con soda ben fredda, mescolando.

Revelation

Un sesto di succo di limone; un sesto di crème di menta bianca; un sesto di kümmel; un mezzo di Bénédictine.

Agitare con ghiaccio tritato nel mixer. Servire nel flûte precedentemente raffreddato nel frigorifero.

Rita Mixture

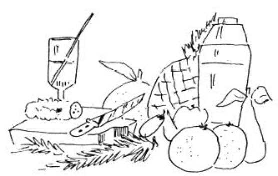
Un terzo di bitter amaro; un mezzo di angostura; un sesto di gin; uno spruzzo di Chartreuse Gialla.

Scuotere con molto ghiaccio nello shaker. Servire nel calice ampio, con due cubetti di ghiaccio, una ciliegia sciroppata e una margherita infilata nel bicchiere.

Ritz Rickey

Un quarto di succo di limone; tre quarti di calvados.

Agitare, con ghiaccio tritato, nello shaker. Riempire per due terzi il gotto. Aggiungere soda e una fetta di limone.





Riviera

Un quarto di succo di ananas; un mezzo di Cointreau; un quarto di rum.

Agitare nello shaker con molto ghiaccio in cubetti. Servire nel gotto basso, con cubetti di ananas.

Roberta May

Un terzo di succo d'arancia; un terzo di Aurum; un terzo di vodka; una spruzzata di albume d'uovo.

Scuotere nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel calice ampio con ghiaccio tritato e una fetta di arancia.

Robinson Crusoe

Un quarto di succo d'ananas; un quarto di succo di noce di cocco; un mezzo di rum.

Scuotere nello shaker con ghiaccio. Servire nel gotto ampio, con cubetti di ananas.

Roman Punch

Un bianco d'uovo montato a neve; un quinto di succo d'arancia; due quinti di succo di limone; un quinto di champagne; un quinto di rum; un cucchiaio di zucchero; uno spruzzo di bitter all'arancia.

Preparare nella bowl con ghiaccio in cubetti agitando delicatamente. Servire nel cup con una fetta d'arancia.

Romantica

Un terzo di succo di ananas; un terzo di crème di menta verde; un terzo di crème di cacao bianca.

Agitare con cubetti di ghiaccio nello shaker. Servire nel tumbler ampio, con ghiaccio tritato, soda e una fetta d'arancia.

Rospberry

Un terzo di sciroppo di lampone; un terzo di Chartreuse Gialla; un terzo di calvados.

Agitare nel mixer con ghiaccio in cubetti. Servire nel gotto basso, con due cubetti di ghiaccio e una scorza di limone.

Royal Smile

Un quarto di granatina; un quarto di gin; un mezzo di calvados; uno spruzzo di succo di limone.

Agitare nel mixer con ghiaccio tritato. Servire nel calice panciuto, con cubetti di ghiaccio e una spirale di scorza di limone.

Royal Wedding

Un mezzo di succo d'arancia; un quarto di peach brandy; un quarto di kirsch.

Agitare nello shaker con poco ghiaccio in cubetti. Riempire per metà il calice panciuto, aggiungere champagne ben freddo e mescolare dolcemente.

Rum Buck

Un quarto di succo di limone; tre quarti di rum.

Agitare con ghiaccio in cubetti nello shaker. Servire nel gotto alto, con molto ginger-ale e guarnire con una fetta di limone.

Rum Collins

Un quarto di succo di limone; tre quarti di rum; mezzo cucchiaio di zucchero.

Agitare con ghiaccio in cubetti nel mixer. Riempire per metà il tumbler ampio, aggiungere soda ben fredda e servire con una fetta di limone e una ciliegia.

Rum Puff

Un terzo di latte; un sesto di soda; un mezzo di rum.

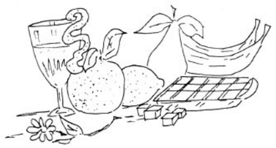
Preparare direttamente nel gotto, con alcuni cubetti di ghiaccio, mescolando dolcemente.

Rum Swizzle

Un quarto di succo di limone; tre quarti di rum; due spruzzi di angostura; un pizzico di zucchero.

Preparare direttamente nel tumbler ampio e mescolare con un bastoncino.





Saint-Germain

Un bianco d'uovo; un quarto di succo di ananas; un quarto di succo di pompelmo; un mezzo di Chartreuse Verde.

Agitare nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel calice ampio, con ghiaccio tritato, due spicchi di pompelmo e due cubetti di ananas.

Salty Dog

Due terzi di succo di pompelmo; un terzo di gin; un pizzico di sale.

Agitare nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel tumbler stretto.

Saludos Amigos

Un sesto di vermouth dry; un sesto di gin; un sesto di cognac; un mezzo di rum; un cucchiaio di succo di limone.

Scuotere a lungo nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel tumbler ampio, con uno spruzzo di seltz, due cubetti di ghiaccio e una fetta di limone.

San Babila

Un mezzo di succo di pesca; un mezzo di cognac.

Scuotere nello shaker con ghiaccio in cubetti. Riempire a metà il calice panciuto. Aggiungere champagne ben freddo e mescolare dolcemente.

San Calisto

Due quinti di pesche frullate; due quinti di champagne; un quinto di Grand Marnier.

Agitare dolcemente con ghiaccio nel mixer. Servire nel calice ampio, con due cubetti di ghiaccio ed eventualmente pezzetti di pesca.

Sandokan

Cinque sesti di vino rosso secco; un sesto di Cointreau; un cucchiaio di cognac; un cucchiaio di zucchero.

Preparare nella bowl con scorze di limone e arancia, fette di pesca, cubetti di ananas e altra frutta di stagione. Aggiungere molto ghiaccio. Servire nel calice basso, dopo averlo passato per un colino.



Sangue di Capitano

Un quinto di succo di limone; quattro quinti di rum; quattro gocce di angostura.

Agitare nel mixer con molto ghiaccio tritato. Servire nel gotto basso.

Santa Cruz Daisy

Un quinto di succo di limone; un quinto di maraschino; tre quinti di rum; un cucchiaio di sciroppo d'orzata.

Scuotere energicamente nel mixer con ghiaccio, aggiungere seltz ben freddo e guarnire con cubetti di frutta.

Santa Cruz Fix

Un quinto di succo di limone; un quinto di succo di ananas; tre quinti di rum.

Agitare con poco ghiaccio in cubetti nel mixer. Servire nel tumbler ampio già pieno a metà di ghiaccio tritato e decorare con cubetti di ananas.

Santiago

Un quinto di succo di pesca; quattro quinti di rum; un cucchiaio di sciroppo di lampone.

Scuotere nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel tumbler stretto, con un cubetto di ghiaccio.

Scarlet O'Hara

Un quarto di succo di limone; un quarto di succo di mirtillo; un mezzo di southern comfort.

Agitare nel mixer con ghiaccio in cubetti. Servire nel calice ampio, con fette di limone.

Scorpion Punch

Un terzo di vino bianco; un mezzo di rum; un dodicesimo di gin; un dodicesimo di cognac; un cucchiaio di succo di limone.

Preparare nella bowl con ghiaccio e foglie di menta. Servire in mezza noce di cocco decorata con una gardenia.



Sea Breeze

Un terzo di succo di limone; un terzo di apricot brandy; un sesto di gin; un sesto di cognac.

Scuotere vigorosamente nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel tumbler ampio, con soda e un ramoscello di menta.

Shangai

Due quinti di succo di pompelmo; tre quinti di rum; un cucchiaio di Pernod; quattro gocce di granatina.

Scuotere nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel tumbler ampio, con uno spicchio di pompelmo e una scorza di limone.

Shangai II

Un mezzo di succo di pompelmo; un quarto di bitter amaro; un quarto di gin; uno spruzzo di succo di limone.

Scuotere con ghiaccio tritato nello shaker. Servire nel calice ampio, con una foglia di finocchio, una buccia d'arancia e una foglia di lattuga.

Sheik's

Un quarto di succo d'arancia; un quarto di succo di ananas; un quarto di caloric punch; un quarto di gin.

Agitare a luogo nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel calice ampio, con due fette d'arancia e due cubetti di ananas.

Sherry Cobbler

Un mezzo di crème di menta verde; un quarto di sherry; un quarto di cognac.

Scuotere nello shaker con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel flûte, eventualmente con ciliege sciroppate.

Ship

Un quinto di succo di pesca; due quinti di sherry; due quinti di whisky; uno spruzzo di bitter amaro.

Scuotere a lungo nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel calice ampio, con due cubetti di ghiaccio, una fetta di arancia e una ciliegina sciroppata.

Shop

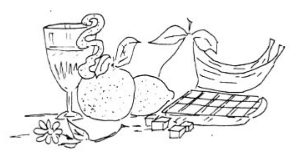
Un quinto di rum; due quinti di apricot brandy; due quinti di cognac.

Scuotere nello shaker con ghiaccio tritato. Servire nel calice ampio, con ghiaccio tritato, quattro fettine di cetriolo e due ciliegine sciroppate.

Singapore Sling

Un quarto di succo di limone; un mezzo di cherry brandy; un quarto di gin.

Scuotere nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel calice ampio, riempiendo i bicchieri a metà e aggiungendo molta soda ben fredda.



Slalom

Un terzo di succo d'arancia; un sesto di succo di limone; un sesto di apricot brandy; un sesto di curaçao; un sesto di rum.

Scuotere a lungo ed energicamente nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel tumbler stretto, con un cubetto di ghiaccio, una fetta d'arancia e una scorza di limone.

Sloppy Joe

Un quinto di succo di pompelmo; un quinto di porto; un quinto di curaçao; due quinti di cognac; un cucchiaio di granatina.

Agitare energicamente nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel calice panciuto con ghiaccio tritato e una fettina di pompelmo.

Smiling Throught

Un sesto di succo di limone; un sesto di maraschino; un terzo di Grand Marnier; un terzo di rum; uno spruzzo di succo di lampone.

Agitare nello shaker con ghiaccio tritato. Servire nel calice ampio.

Snorkel Punch

Un terzo di Cointreau; un terzo di curaçao; un terzo di cognac.

Preparare nella bowl già riempita a metà di ghiaccio e champagne agitando delicatamente. Servire nel cup con pezzetti di frutta di stagione.



Snow White

Un bianco d'uovo montato a neve; due quinti di succo di ananas; tre quinti di rum; un cucchiaio di succo di limone.

Scuotere nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel tumbler stretto, con un cubetto di ghiaccio e uno di ananas.

Sogno d'Estate

Un quarto di succo d'arancia; un quarto di apricot brandy; un mezzo di vodka.

Agitare nello shaker con molto ghiaccio tritato. Servire nel flûte con una fettina d'arancia.

Sole Mediterraneo

Due quinti di succo d'arancia; un quinto di succo di limone; un quinto di granatina; un quinto di kirsch.

Agitare nello shaker con ghiaccio in cubetti. Riempire a metà il tumbler ampio. Aggiungere acqua minerale ben fredda e servire con una fettina d'arancia e di limone e una cannuccia.

Southern Highball

Un quarto di succo di limone; tre quarti di southern comfort.

Preparare direttamente nel gotto alto, con cubetti di ghiaccio. Aggiungere soda ben fredda e servire con una scorza di limone.

Spiaggia

Un terzo di sciroppo di lampone; un terzo di cherry brandy; un terzo di brandy; uno spruzzo di whisky.

Agitare a lungo nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel calice ampio, con un cubetto di ghiaccio, una ciliegina rossa sciroppata e alcuni cubetti di ananas sciroppato.

Star Daisy

Due quinti di succo di limone; un quinto di gin; due quinti di calvados; un cucchiaio di sciroppo di lampone.

Scuotere nello shaker con molto ghiaccio in cubetti. Riempire per metà il cup. Aggiungere seltz ben freddo e servire con cubetti di frutta.

Stefania

Un quarto di bitter all'arancia; un mezzo di champagne; un quarto di vodka; uno spruzzo di whisky.

Agitare delicatamente nel mixer. Servire nel calice ampio con ghiaccio tritato, un chicco d'uva, una buccia d'arancia e frutta sciroppata.

Stingeroo

Un quinto di succo di limone; un quinto di crème di menta bianca; tre quinti di southern comfort.

Agitare vigorosamente e a lungo nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel tumbler stretto con una fetta di limone.

St. Louis

Un quarto di succo di pesca; tre quarti di southern comfort.

Agitare nel mixer con ghiaccio in cubetti. Servire nel calice ampio con ghiaccio tritato e uno spruzzo di acqua minerale.

Stone

Un quarto di vermouth rosso; un mezzo di cherry brandy; un quarto di rum.

Agitare nel mixer con ghiaccio in cubetti. Servire nel calice panciuto, con un cubetto di ghiaccio e una ciliegia.

St. Regis

Un quarto di succo di ananas; un quarto di sciroppo di lampone; un mezzo di calvados.

Agitare nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel gotto alto, con alcuni lamponi oppure con cubetti di ananas.

Suisse

Un bianco d'uovo; Pernod; due spruzzi di anisette.

Agitare nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel calice panciuto, con ghiaccio tritato.

Sun-Stroke

Un quarto di Crème de Cassis; tre quarti di tequila.

Preparare direttamente nel gotto basso già pieno di ghiaccio tritato. Servire con una fetta di limone e una ciliegia.

Sweet Flower

Due quinti di succo di pompelmo; un quinto di bitter amaro; due quinti di rum; un cucchiaio di crème di banana; mezzo cucchiaio di zucchero.

Agitare nel mixer con ghiaccio tritato. Servire nel calice ampio, con una ciliegia.

Tahiti

Cinque sesti di vino bianco secco; un sesto di rum; un cucchiaio di zucchero.

Preparare nella bowl in cui già si trovino ghiaccio in cubetti e un quarto di cocomero tagliato in cubetti. Servire nel calice panciuto.

Taormina

Un terzo di succo d'arancia; un terzo di succo di limone; un sesto di maraschino; un sesto di cognac.

Scuotere nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel calice ampio, con fette d'arancia e di limone e ciliegine sciroppate.

Tattoo

Un mezzo di succo d'arancia; un quarto di maraschino; un quarto di Grand Marnier.

Scuotere nello shaker con ghiaccio. Servire nel calice panciuto, con una scorza di limone e una ciliegia.



Tea Cobbler

Un quinto di succo di ananas; quattro quinti di rum.

Scuotere nello shaker con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel calice panciuto già riempito di ghiaccio tritato, decorando con cubetti di frutta di stagione.

Tennessee Julep

Un quarto di succo d'arancia; un quarto di champagne; un quarto di maraschino; un quarto di gin.

Preparare direttamente nel cup, già riempito di ghiaccio tritato e foglie di menta, mescolando dolcemente. Servire con un cubetto di ananas e qualche ciliegia.

Tequila

Un terzo di succo di limone; due terzi di tequila; uno spruzzo di granatina.

Agitare nel mixer con ghiaccio. Servire nel gotto basso, con un cubetto di ghiaccio e una lunga scorza di limone.

Tequila Collins

Un quarto di succo di limone; tre quarti di tequila; mezzo cucchiaio di zucchero.

Agitare nel mixer con ghiaccio in cubetti. Riempire a metà il tumbler ampio. Aggiungere soda e servire con una fetta di limone.

Texas Fizz

Un bianco d'uovo; un terzo di succo di limone; un terzo di porto; un terzo di rum.

Scuotere con ghiaccio nello shaker. Riempire per due terzi il gotto alto; aggiungere soda ben fredda e mescolare dolcemente.

Third Rail

Un terzo di apple brandy; un terzo di rum; un terzo di cognac; uno spruzzo di Pernod.

Scuotere con ghiaccio tritato nello shaker. Servire nel flûte con un cubetto di ghiaccio.

Tip Top Punch

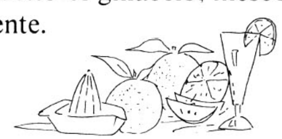
Un sesto di succo d'arancia; un sesto di succo di limone; un sesto di curaçao; un mezzo di cognac; un cucchiaio di succo di lampone.

Preparare nella bowl, già piena a metà di champagne con molto ghiaccio in cubetti, mescolando dolcemente. Servire nel cup.

Tiziano

Un terzo di succo di uva fragola; due terzi di champagne freddo.

Preparare direttamente nel calice ampio, con un cubetto di ghiaccio, mescolando delicatamente.





Tobago

Un quinto di succo d'arancia; un quinto di succo d'ananas; tre quinti di rum; un cucchiaio di panna liquida; mezzo cucchiaio di zucchero.

Scuotere energicamente nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel gotto basso.

Tonga

Un sesto di succo d'arancia; un sesto di curaçao; un mezzo di rum; un sesto di cognac; un cucchiaio di granatina.

Agitare nel mixer con ghiaccio tritato. Servire nel tumbler stretto, con un cubetto di ghiaccio, una fetta d'arancia e una scorza di limone.

Tramonto

Un terzo di succo di limone; un terzo di succo di pompelmo; un terzo di vodka.

Agitare nel mixer con ghiaccio in cubetti. Servire nel calice ampio con soda, una fetta d'arancia, una ciliegia sotto maraschino e uno spruzzo di sciroppo d'amarena.

Treno Azzurro

Un mezzo di champagne; un terzo di succo di ananas; un sesto di cognac.

Preparare direttamente nel calice panciuto, agitando delicatamente. Servire con un cubetto di ananas.

Trix

Un terzo di vino rosso; un terzo di cherry brandy; un terzo di cognac; un cucchiaino di zucchero.

Agitare nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel calice panciuto, con tre fettine di limone.

Tropics

Un terzo di crème di vaniglia; due terzi di cognac; uno spruzzo di Pernod.

Agitare nello shaker con ghiaccio tritato. Servire nel flûte con un cubetto di ghiaccio.

Tropics Rickey

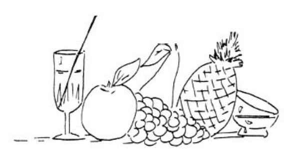
Un quarto di succo di limone; tre quarti di rum.

Scuotere con ghiaccio in cubetti nello shaker. Riempire a metà il gotto, aggiungere soda ben fredda e servire con una fetta di limone.

Twister

Un quinto di succo di ananas; quattro quinti di vodka.

Agitare nel mixer con ghiaccio in cubetti. Servire nel calice ampio con ghiaccio tritato, riempiendolo per metà, aggiungere gazzosa ben fredda e un cubetto di ananas.



United Nations

Quattro quinti di champagne gelato; un quinto di cognac; un cucchiaio di Chartreuse Verde.

Preparare direttamente nel calice panciuto mescolando dolcemente.

Verde

Due quinti di sciroppo di zucchero; tre quinti di anisette; due spruzzi di angostura; due spruzzi di curaçao.

Agitare nello shaker pieno a metà di ghiaccio tritato. Servire nel calice ampio.

Victory

Un mezzo di granatina; un mezzo di Pernod.

Agitare nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel calice panciuto, con soda ben fredda.

Vodka and Tonic

Un mezzo di acqua tonica; un mezzo di vodka.

Preparare direttamente nel tumbler ampio, con cubetti di ghiaccio e una fetta di limone, mescolando dolcemente.

Vodka Arancio

Tre quinti di succo d'arancia; due quinti di vodka.

Preparare nello shaker pieno a metà di ghiaccio tritato. Servire nel flûte.

Vodka Collins

Un quarto di succo di limone; tre quarti di vodka; mezzo cucchiaio di zucchero.

Agitare nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel tumbler ampio, riempiendo il bicchiere a metà. Aggiungere soda ben fredda e decorare con una fetta d'arancia e una ciliegia.

Vodka Daisy

Un ottavo di succo di limone; un ottavo di granatina; tre quarti di vodka.

Scuotere nello shaker con ghiaccio in cubetti. Riempire a metà il cup, aggiungere seltz e cubetti di ghiaccio. Servire con cubetti di frutta.

Vulcania

Un quarto di succo d'arancia; un quarto di succo di pompelmo: un quarto di bitter all'arancia; un ottavo di crème di mandarino; un ottavo di vodka.

Scuotere nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel tumbler ampio, con uno spruzzo di seltz e una ciliegia rossa allo sciroppo.

Ward's

Un mezzo di Chartreuse; un mezzo di cognac.

Versare direttamente nel calice ampio in cui già si trovi ghiaccio tritato e una spirale di scorza di limone in modo che gli ingredienti non si mescolino. Il bicchiere va prima raffreddato nel frigorifero.

Wedding Punch

Un mezzo di vino bianco; un sesto di champagne; un sesto di triple sec; un sesto di kirsch.

Mescolare dolcemente nella bowl con molto ghiaccio in cubetti. Servire nel cup decorando con fragole.

Welcome Stranger

Un sesto di succo d'arancia; un sesto di succo di limone; un sesto di granatina; un sesto di caloric punch; un sesto di gin; un sesto di cognac.

Agitare vigorosamente e a lungo nello shaker con molto ghiaccio. Calice ampio, con fette di limone e arancia.

Whitehorse Fizz

Gin; due cucchiai di gelato di vaniglia.

Preparare direttamente nel gotto basso con soda, mescolando dolcemente.

White Spider

Un mezzo di crème di menta bianca; un mezzo di vodka.

Scuotere nello shaker già pieno a metà di ghiaccio tritato. Servire nel flûte.

Winnie the Pooh Cup

Un quarto di curaçao; un quarto di whisky; un mezzo di Bénédictine.

Preparare nella bowl già piena a metà di vino rosso e ghiaccio. Servire nel cup con cubetti di frutta di stagione.

Winnipeg

Un settimo di succo di ananas; un settimo di succo d'arancia; un settimo di succo di limone; quattro settimi di triple sec.

Agitare nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel calice ampio, con fette d'arancia, di limone e cubetti di ananas.

World's Fair

Un mezzo di champagne ben freddo; un mezzo di southern comfort.

Preparare direttamente nel calice basso. Servire con una scorza d'arancia.

Yellow Bird

Un mezzo di succo d'arancia; un mezzo di Cointreau.

Agitare nel mixer con ghiaccio in cubetti. Riempire a metà il calice ampio e aggiungere champagne ben freddo. Servire con due scorze d'arancia.

Yellow Plum

Un quinto di succo di limone; un quinto di succo d'arancia; tre quinti di grappa; un cucchiaio di maraschino; un cucchiaino di zucchero.

Scuotere nello shaker con ghiaccio tritato. Servire nel calice panciuto, con una foglia d'insalata verde.



Yokohama

Un quarto di succo d'arancia; un quarto di gin; un mezzo di vodka; mezzo cucchiaio di granatina; uno spruzzo di Pernod.

Agitare nel mixer con ghiaccio tritato. Servire nel calice ampio, con mezza arancia tagliata a fettine.

You Never Know

Un terzo di crème di menta bianca; due terzi di blackberry.

Agitare nel mixer già riempito a metà di ghiaccio tritato. Servire nel calice panciuto, con un pizzico di noce moscata grattugiata all'ultimo momento.

Zero

Un mezzo di soda; un mezzo di crème di menta verde.

Preparare direttamente nel tumbler ampio, con una foglia di menta. Lasciar raffreddare per due ore nel frigorifero prima di servire.

Zombie

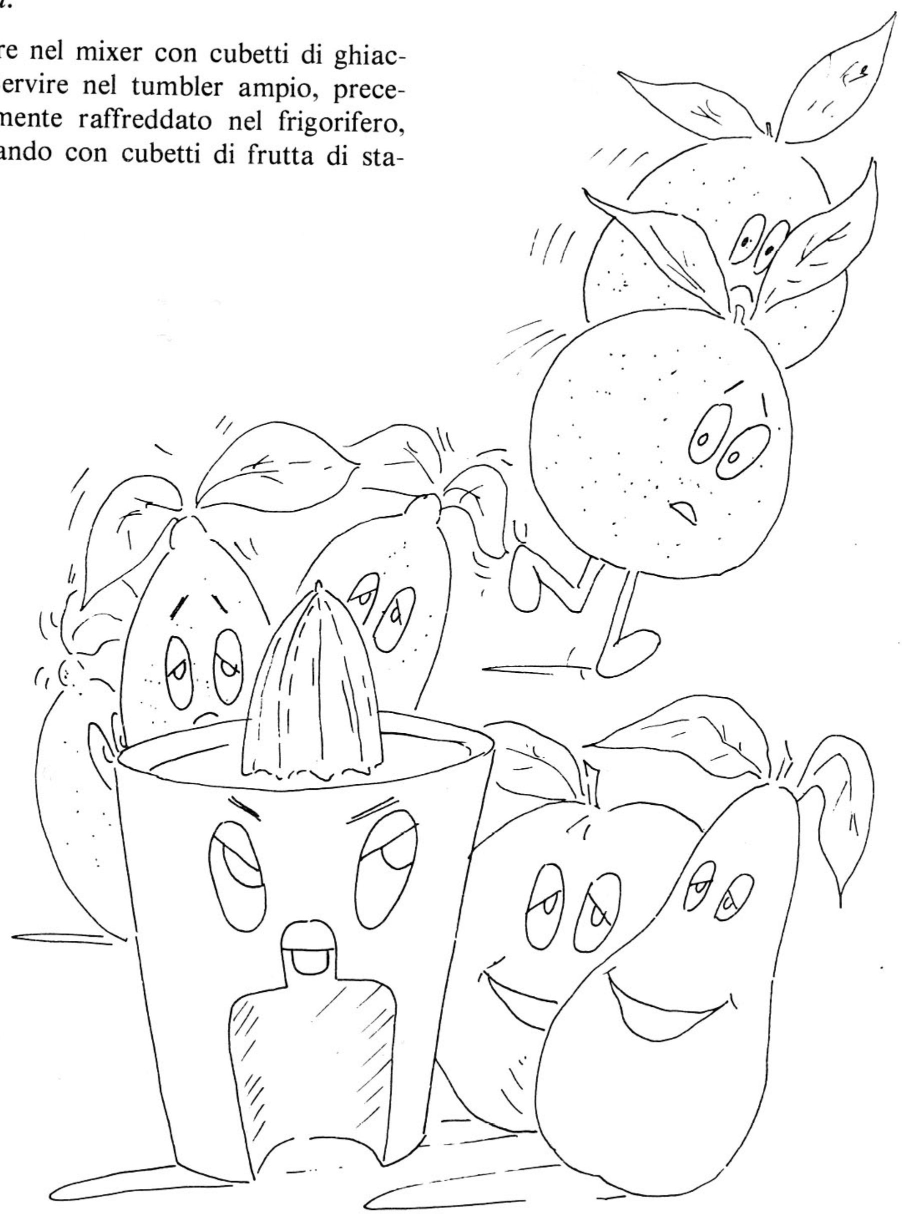
Un sesto di succo d'arancia; un sesto di succo di limone; un sesto di succo d'ananas; un mezzo di rum; un cucchiaio di apricot brandy.

Agitare vigorosamente nello shaker con ghiaccio. Servire nel tumbler ampio, in precedenza raffreddato nel frigorifero, decorando con cubetti di ananas, una ciliegia, una fetta di pesca, foglie di menta.

Zombie Special

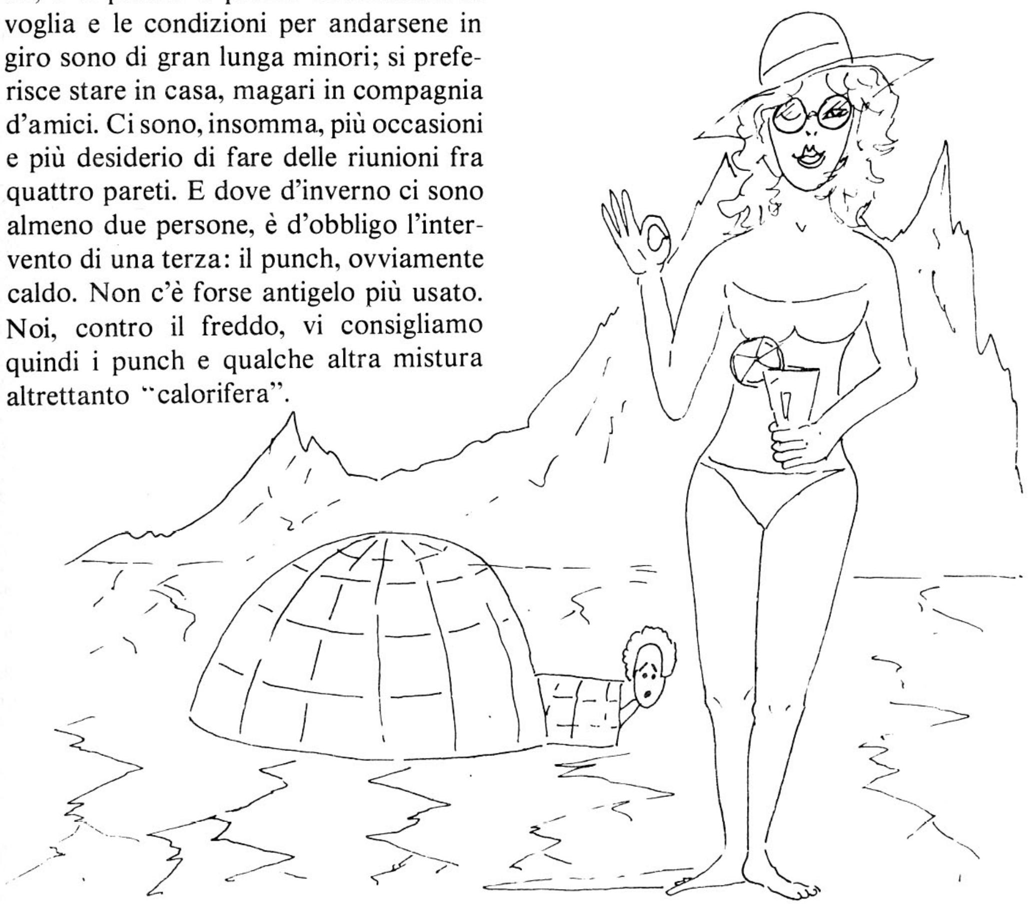
Un settimo di succo d'arancia; un settimo di succo di limone; un settimo di curaçao; un settimo di rum Demerara; un settimo di rum Jamaica; due settimi di rum Puerto Rico; un cucchiaio di granatina.

Agitare nel mixer con cubetti di ghiaccio. Servire nel tumbler ampio, precedentemente raffreddato nel frigorifero, decorando con cubetti di frutta di stagione.



I cocktails contro il freddo

Nella stagione fredda i cocktails diventano particolarmente attuali. Non è strano, e il perché è presto dimostrato: la voglia e le condizioni per andarsene in giro sono di gran lunga minori; si preferisce stare in casa, magari in compagnia d'amici. Ci sono, insomma, più occasioni e più desiderio di fare delle riunioni fra quattro pareti. E dove d'inverno ci sono almeno due persone, è d'obbligo l'intervento di una terza: il punch, ovviamente caldo. Non c'è forse antigelo più usato. Noi, contro il freddo, vi consigliamo quindi i punch e qualche altra mistura altrettanto "calorifera".



ABC

Un quarto di vermouth bianco; un quarto di vermouth dry; un mezzo di cognac; un bicchiere di cordial.

Agitare nel mixer con ghiaccio. Calice panciuto con scorza di limone.

Alabama

Un quarto di succo di limone; tre quarti di cognac; mezzo cucchiaio di curaçao; mezzo cucchiaio di zucchero.

Scuotere nello shaker con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel calice panciuto, con una fettina di limone.

Ale Flip

Un uovo; birra.

Scuotere vigorosamente nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel cup.

Alexander II

Un terzo di panna liquida; un terzo di crème di cacao; un terzo di cognac.

Scuotere nello shaker con cubetti di ghiaccio. Servire nel calice basso, con una spolverata di cacao.

All Saints

Un sesto di succo di limone; un sesto di Crème de Cassis; due terzi di cognac.

Scuotere vigorosamente nello shaker con cubetti di ghiaccio. Servire nel calice panciuto, con una fettina d'arancia e una fettina di limone.

Ambassador's Morning Eggnog

Un tuorlo d'uovo; un quarto di panna liquida; un quarto di apricot brandy; un mezzo di whisky; mezzo cucchiaio di zucchero.

Agitare vigorosamente nello shaker con cubetti di ghiaccio. Servire nel tumbler stretto, con un pizzico di cacao amaro.

American Grog

Un quarto di succo di limone; tre quarti di rum; un cucchiaio di zucchero; acqua bollente.

Mescolare dolcemente nella bowl, poi aggiungere whisky. Servire nel cup.

Apple Jack Sling

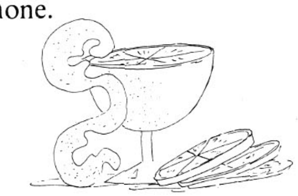
Un quinto di succo di limone; quattro quinti di calvados; mezzo cucchiaio di zucchero.

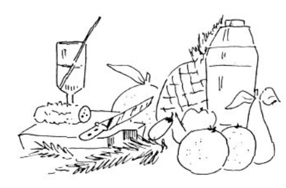
Preparare direttamente nel gotto basso, aggiungere soda e servire con un cubetto di ghiaccio e una scorza di limone.

Apple Toddy

Calvados; una fetta di mela cotta al forno; uno spruzzo di Grand Marnier.

Scuotere nello shaker; aggiungere acqua bollente. Servire nel calice panciuto, con un pizzico di noce moscata e una scorza di limone.





Atlas

Un quarto di curaçao; un mezzo di calvados; un quarto di rum; due spruzzi di bitter all'arancia.

Agitare con ghiaccio in cubetti nello shaker. Servire con una fetta d'arancia e una scorza di limone nel gotto basso.

Autumn

Un terzo di vermouth dry; due terzi di prunelle.

Scuotere nello shaker con cubetti di ghiaccio. Servire nel tumbler stretto, con una lunga spirale di scorza di limone.

Baby's Special

Un terzo di panna liquida; due terzi di peach brandy; uno spruzzo di kirsch.

Agitare nello shaker con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel tumbler stretto, aggiungendo, se gradita, una goccia di latte.

Bacio dell'Angelo

Un terzo di panna liquida; un terzo di crème di cacao; un terzo di prunelle.

Versare direttamente e con molta lentezza gli ingredienti nel calice panciuto in precedenza raffreddato in frigorifero, in modo che non si mescolino tra loro.

Bali Punch

Un quarto di succo di limone; un quarto di curaçao; un mezzo di rum.

Agitare nel mixer con ghiaccio in cubetti. Servire nel gotto basso, decorato con foglie di menta.

Baltimore Eggnog

Un tuorlo d'uovo; due quinti di latte; un quinto di sherry; un quinto di rum; un quinto di cognac; mezzo cucchiaio di zucchero.

Agitare vigorosamente nello shaker con alcuni cubetti di ghiaccio. Aggiungere un bianco d'uovo montato a neve. Servire nel tumbler ampio, con un pizzico di noce moscata.

Banana Eggnog

Un tuorlo d'uovo; una banana tagliata a fette sottili; tre quarti d'acqua; un quarto di rum; zucchero a piacere.

Agitare vigorosamente, con cubetti di ghiaccio, nello shaker, poi aggiungere un bianco d'uovo montato a neve. Servire nel tumbler ampio, con un pizzico di noce moscata.

Barbara

Un terzo di panna liquida; un terzo di crème di cacao; un terzo di vodka.

Scuotere nello shaker. Servire nel flûte con un cubetto di ghiaccio e aggiungendo all'ultimo momento un pizzico di cacao spolverizzato sulla superficie.

Beaux Arts

Un bianco d'uovo; un sesto di succo d'arancia; un sesto di apricot brandy; due terzi di vodka; un cucchiaio di granatina.

Scuotere nello shaker con cubetti di ghiaccio. Servire nel calice panciuto, con una fettina d'arancia e una lunga scorza di limone.

Bel Angevin

Un terzo di panna liquida; un terzo di vermouth bianco; un terzo di Cointreau.

Agitare nello shaker. Servire nel tumbler stretto.

Ben Hur

Vodka; quattro gocce di bitter amaro.

Agitare con ghiaccio nel mixer. Servire nel flûte con una ciliegia.

Bentley

Un mezzo di calvados; un mezzo di Dubonnet.

Scuotere nello shaker. Servire con un cubetto di ghiaccio nel gotto basso.

Bernardine

Tre quarti di Bénédictine; un quarto di cognac.

Scuotere nello shaker. Servire nel flûte con un cubetto di ghiaccio.

Best Punch

Due settimi di tè; un settimo di succo di limone; un settimo di curaçao; un settimo di rum; due settimi di cognac.

Preparare con ghiaccio in cubetti nella bowl. Servire nel cup con pezzetti di frutta di stagione.

Between the Sheets

Un terzo di curaçao; un terzo di rum; un terzo di cognac; uno spruzzo di succo di limone.

Scuotere nello shaker con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel gotto alto, con fettine d'arancia, limone e pompelmo.

Bishop Punch

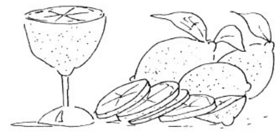
Un terzo di succo di limone; un terzo di rum; un terzo di cognac; due cucchiai di vermouth rosso; champagne a volontà.

Preparare, con ghiaccio in cubetti, agitando lentamente nella bowl. Decorare con frutta di stagione e servire nel cup.

Bitter Punch

Portare ad ebollizione in una pentola di terracotta acqua, cedro e zucchero; aggiungere rum e burro a volontà; mescolare. Servire nel cup con un pizzico di cannella.





Black and White

Un terzo di cioccolato liquido; un terzo di curaçao; un terzo di cognac.

Scuotere nello shaker. Servire nel calice panciuto, con uno spruzzo di panna montata.

Blue Bell

Due quinti di Cointreau; tre quinti di vodka; uno spruzzo di crème di banana.

Scuotere nello shaker con cubetti di ghiaccio. Servire nel flûte.

Blue Bell II

Un quinto di succo d'arancia; quattro quinti di cognac; un cucchiaio di apricot brandy; mezzo cucchiaio di Chartreuse Gialla.

Scuotere nello shaker con cubetti di ghiaccio. Servire nel calice ampio, con una fetta d'arancia e una lunga scorza di limone. Se gradite, si possono aggiungere due o tre ciliege.

Blue-Blazer Punch

Un quarto di crème di banana; un quarto di apricot brandy; un mezzo di vodka; due cucchiai di succo di limone.

Preparare con cubetti di ghiaccio nella bowl. Servire nel cup con una fetta di arancia e una ciliegia.

Blue Tail

Un terzo di panna liquida; un terzo di crème di cacao bianca; un terzo di curaçao blu.

Scuotere energicamente nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel tumbler stretto.

Body and Soul

Un quarto di Cointreau; un quarto di Grand Marnier; un mezzo di tequila; un cucchiaio di succo di limone.

Agitare nel mixer con ghiaccio in cubetti. Servire nel gotto basso, con mezza fetta d'arancia e, volendo, una ciliegina sotto maraschino.

Bombay Punch

Un mezzo di champagne; un ottavo di sherry; un ottavo di maraschino; un ottavo di curaçao; un ottavo di cognac.

Mescolare delicatamente con cubetti di ghiaccio nella bowl. Aggiungere pezzetti di frutta di stagione. Servire in calice.

Bora

Un quarto di bitter all'arancia; un quarto di kirsch; un quarto di vodka; un quarto di cognac.

Agitare nello shaker con poco ghiaccio tritato. Servire in un bicchiere da cocktail con spicchi d'arancia e di pompelmo. Guarnire con ciliegine al maraschino.



Boston Flip

Un uovo; mezzo bicchiere di porto; un quarto di vermouth rosso; un quarto di whisky; mezzo cucchiaio di zucchero.

Agitare vigorosamente nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel gotto basso, con un pizzico di noce moscata.

Brandy Flip

Un uovo; un quinto di panna liquida; quattro quinti di cognac; mezzo cucchiaio di zucchero.

Agitare con cubetti di ghiaccio nello shaker. Servire nel calice panciuto, con un pizzico di noce moscata.

Brandy Sangaree

Cognac; mezzo cucchiaio di zucchero.

Agitare nello shaker con cubetti di ghiaccio. Riempire per metà il gotto alto. Aggiungere un cucchiaio di porto e soda, mescolando dolcemente. Servire con un pizzico di noce moscata.

Brandy Scaffa

Un mezzo di maraschino; un mezzo di cognac; uno spruzzo di angostura.

Preparare direttamente nel calice basso, mescolando dolcemente. Servire con una ciliegina sotto maraschino.



Brandy Toddy

Cognac; due cucchiai di acqua zuccherata.

Preparare direttamente nel calice panciuto, con due cubetti di ghiaccio. Servire con un pizzico di noce moscata e cannella, e una scorza di limone.

Breakfast Eggnog

Un rosso d'uovo; due terzi di latte; un sesto di curaçao; un sesto di cognac; mezzo cucchiaio di zucchero.

Agitare vigorosamente, con poco ghiaccio in cubetti, nello shaker. Aggiungere il bianco di un uovo montato a neve. Servire nel tumbler ampio, con un pizzico di noce moscata.

Cantores

Un uovo; vodka; un cucchiaio di sciroppo di orzata; un cucchiaio di granatina; due cucchiai di succo di limone; due gocce di angostura.

Preparare nello shaker, con poco ghiaccio. Versare nel tumbler ampio, già riempito per un terzo di acqua tonica.

Cardinal Punch

Due settimi di vino bianco; un settimo di vermouth bianco; due settimi di rum; due settimi di cognac.

Preparare nella bowl con ghiaccio in cubetti. Servire nel gotto con una fettina di limone.

Caress

Un quarto di cherry brandy; un quarto di crème di cacao; un mezzo di cognac; un tuorlo d'uovo.

Agitare fortemente nello shaker. Servire nel calice panciuto con una ciliegia.

Caribbean II

Un quarto di Grand Marnier; tre quarti di rum.

Scuotere nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel gotto basso, con una fettina d'arancia.

Champagne

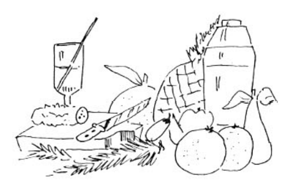
Un mezzo di champagne; un quarto di vodka; un quarto di cognac; uno spruzzo di Grand Marnier.

Scuotere nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel calice ampio, con una fetta d'arancia, due chicchi d'uva e una ciliegina sciroppata.

Champagne Flip

Un uovo sbattuto; champagne ghiacciato; mezzo cucchiaio di zucchero.

Agitare dolcemente nello shaker. Servire nel calice aggiungendo un cucchiaio di cognac.



Champagne Punch

Due terzi di champagne; un sesto di curaçao; un sesto di cognac.

Preparare con ghiaccio in cubetti nella bowl mescolando delicatamente. Servire nel cup. Decorare con pezzetti di frutta di stagione.

Cherry Blossom

Tre quinti di cherry brandy; due quinti di cognac; mezzo cucchiaio di succo di lampone; uno spruzzo di curaçao; il succo di un limone.

Agitare nello shaker con cubetti di ghiaccio. Servire nel calice panciuto, con una ciliegina sciroppata.

Cherry Flip

Un uovo; un quinto di panna liquida; quattro quinti di cherry brandy; mezzo cucchiaio di zucchero.

Agitare vigorosamente nello shaker con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel gotto basso, con un pizzico di noce moscata.

Cherry Sling

Un quinto di succo di limone; quattro quinti di cherry brandy.

Preparare direttamente nel gotto basso, mescolando con l'apposito cucchiaino; aggiungere mezzo cucchiaio di zucchero e soda. Agitare ancora. Servire con un cubetto di ghiaccio e scorza di limone.

Chicago

Un quinto di curaçao; quattro quinti di cognac; uno spruzzo di angostura.

Scuotere nello shaker con poco ghiaccio in cubetti. Riempire per metà il calice panciuto, aggiungere champagne ben freddo e servire.

Chocolate

Tre quarti di porto; un rosso d'uovo; un quarto di Chartreuse Gialla; un cucchiaio di cacao.

Agitare nello shaker con ghiaccio. Servire nel gotto basso, con un pizzico di polvere di cacao.

Chocolate Flip

Un mezzo di maraschino; un mezzo di Chartreuse incolore; un cucchiaio di cacao in polvere; mezzo cucchiaio di zucchero.

Agitare vigorosamente con cubetti di ghiaccio nello shaker. Servire nella coppa con un pizzico di noce moscata ed eventualmente una fettina di limone.

Christmas Eggnog

Un tuorlo d'uovo; tre quarti di latte; un ottavo di rum; un ottavo di whisky; mezzo cucchiaio di zucchero.

Agitare vigorosamente nello shaker con alcuni cubetti di ghiaccio. Aggiungere il bianco di un uovo montato a neve. Servire nel calice ampio, con un pizzico di noce moscata.

Christmas Punch

Un mezzo di rum; un mezzo di cognac; quattro arance; zucchero a volontà.

Infornare le arance dopo averle tagliate a metà e aver messo quattro chiodi di garofano su ognuna, finché la buccia diventerà dorata. Metterle nella bowl e versarvi sopra i liquori e lo zucchero. Dare fuoco; spegnere dopo una decina di secondi e aggiungere sidro. Servire nel cup con una spolverata di noce moscata e cannella.

Close Up

Un quarto di cherry brandy; un quarto di Cointreau; un quarto di akvavit; un quarto di gin; un cucchiaio di succo di limone.

Agitare nello shaker con poco ghiaccio tritato. Servire nel tumbler stretto.

Coffee Flip

Un uovo; un mezzo di porto; un mezzo di cognac; un cucchiaio di panna liquida.

Agitare vigorosamente nello shaker con ghiaccio. Servire nel gotto basso, con un pizzico di caffè in polvere.

Coffee Grog

Caffè bollente; un cucchiaio di cognac caldo; una zolletta di zucchero.

Mescolare nella bowl con una scorza di limone, poi dare fuoco. Spegnere dopo una ventina di secondi. Servire nel cup con una scorza di limone.

Colorado

Un terzo di panna liquida; un terzo di cherry brandy; un terzo di kirsch.

Scuotere nello shaker. Servire nel tumbler stretto, con un cubetto di ghiaccio e una ciliegia.

Continental Sour

Un bianco d'uovo montato a neve; un quinto di vino rosso; quattro quinti di cognac.

Scuotere con ghiaccio nello shaker. Servire nel calice panciuto, con uno spruzzo di soda.

Dictator

Un quarto di cherry brandy; un quarto di apricot brandy; un mezzo di vodka.

Agitare nello shaker con cubetti di ghiaccio. Servire nel flûte, con una ciliegia.

Dixie Punch

Un quarto di succo di limone; un quarto di gin; un mezzo di southern comfort.

Agitare nel mixer con cubetti di ghiaccio. Servire nel cup con cubetti di ananas, una fetta di limone, una lunga spirale di scorza d'arancia.

Doc

Un quarto di succo di pompelmo; un quarto di caloric punch; un mezzo di rum.

Scuotere vigorosamente nello shakcr con abbondante ghiaccio in cubetti. Servire nel calice ampio con una fetta di pompelmo e una scorza di limone.

Dragon Punch

Due quinti di champagne; un quinto di birra chiara; un quinto di birra scura; un decimo di sherry; un decimo di cognac.

Mescolare dolcemente con ghiaccio in cubetti nella bowl. Servire nel gotto, con fette di limone.

Drakkar

Un quinto di crème di banana; un quinto di gin; tre quinti di Bénédictine.

Scuotere nello shaker. Servire nel flûte.

Egg Sour

Un uovo; un terzo di succo di limone; un terzo di curaçao; un terzo di cognac.

Agitare vigorosamente nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel calice panciuto con uno spruzzo di soda, una fetta di limone e una ciliegia.



España

Un terzo di sherry; due terzi di cognac.

Agitare nel mixer. Servire nel calice panciuto, con una scorza di limone, una ciliegia ed eventualmente due cubetti di ghiaccio.

Festival

Un terzo di panna liquida; un terzo di crème di cacao; un terzo di apricot brandy.

Agitare nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel flûte, con una spolverata di cioccolato.

Fifth Avenue

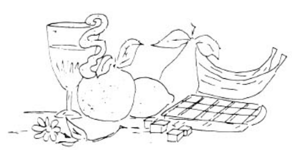
Un terzo di crème di cacao; un terzo di apricot brandy; un terzo di panna liquida.

Versare delicatamente nel tumbler stretto in modo che gli ingredienti non si mescolino tra loro. Il bicchiere va precedentemente raffreddato nel frigorifero.

Fior di Rosa

Un terzo di vermouth dry; un mezzo di cherry brandy; un sesto di gin.

Agitare nello shaker con un cubetto di ghiaccio. Servire in calice con una fetta d'arancia, una fetta di pompelmo, una foglia di catalogna, alcuni ravanelli e un'oliva.



Fish House Punch

Due settimi di succo di limone; un settimo di peach brandy; due settimi di rum; due settimi di cognac.

Preparare con cubetti di ghiaccio e molta soda nella bowl. Servire nel cup con una fetta di limone ed eventualmente frutta di stagione.

French Eggnog

Un tuorlo d'uovo; un terzo di latte; un terzo di rum; un terzo di cognac; mezzo cucchiaio di zucchero.

Agitare vigorosamente nello shaker con ghiaccio in cubetti. Aggiungere il bianco di un uovo montato a neve. Servire nel gotto alto, con un pizzico di noce moscata.

Frozen Eggnog

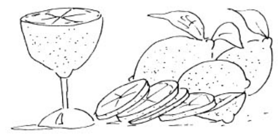
Un tuorlo d'uovo; due terzi di panna liquida; un sesto di rum; un sesto di cognac; mezzo cucchiaio di vaniglia in polvere; zucchero a piacere.

Agitare vigorosamente nello shaker con poco ghiaccio in cubetti. Aggiungere poi il bianco di un uovo montato a neve. Servire nel gotto alto, con un pizzico di noce moscata.

Fujiyama

Un terzo di Dubonnet; un sesto di gin; un mezzo di sakè; un cucchiaio di succo di limone; uno spruzzo di granatina.

Agitare nel mixer con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel flûte, con una piccola fetta di limone.



Full House

Un terzo di Chartreuse Gialla; un terzo di Bénédictine; un terzo di cognac.

Scuotere nello shaker, con ghiaccio. Servire nel calice panciuto, con una fetta di arancia e una scorza di limone precedentemente sprizzata nel bicchiere.

George

Un terzo di crème di banana; un terzo di curaçao; un terzo di panna liquida; un cucchiaio di succo d'arancia; un cucchiaio di cognac.

Agitare vigorosamente nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel calice panciuto, con una ciliegia sciroppata.

Giulia

Un quarto di crème di menta bianca; tre quarti di cognac.

Scuotere nello shaker con ghiaccio. Servire nel calice panciuto, con una foglia di insalata verde.

Golden Cadillac

Un terzo di panna liquida; un terzo di kirsch; un terzo di crème di cacao; uno spruzzo di succo d'arancia.

Agitare nello shaker con ghiaccio. Servire in calice con una fetta d'arancia e una scorza di limone.

Golden Corn

Un quinto di bitter all'arancia; un quinto di maraschino; tre decimi di sciroppo di lampone; tre decimi di vodka.

Agitare nello shaker con poco ghiaccio tritato. Servire nel flûte.

Golden Dream

Un quinto di panna liquida; un quinto di succo d'arancia; un quinto di Cointreau; due quinti di fernet.

Scuotere nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel tumbler stretto, con una fetta d'arancia.

Harry's Pick Me Up

Un quarto di succo di limone; tre quarti di cognac; un cucchiaio di granatina.

Agitare con ghiaccio in cubetti nello shaker. Riempire per metà il calice ampio e aggiungere champagne ben freddo.

Havana Punch

Un quinto di succo di limone; quattro quinti di rum; un cucchiaio di curaçao.

Preparare nella bowl con ghiaccio in cubetti e soda a volontà, agitando dolcemente. Servire nel cup con una fettina di limone e una foglia d'insalata verde.

H.H.H.

Un sesto di bitter amaro; un terzo di crème di cacao; un mezzo di rum.

Agitare nello shaker. Servire nel calice basso, con due cubetti di ghiaccio.

Highlands Eggnog

Un tuorlo d'uovo; quattro quinti di latte; un quinto di whisky; mezzo cucchiaio di zucchero.

Agitare vigorosamente con cubetti di ghiaccio nello shaker; aggiungere il bianco d'uovo montato a neve. Servire nel gotto alto, con un pizzico di noce moscata.

High Life

Un bianco d'uovo; un mezzo di porto; un mezzo di cognac.

Scuotere nello shaker con cubetti di ghiaccio. Servire nel calice ampio.

Honey Grog

Un quarto di acqua bollente; tre quarti di cognac; un cucchiaio di miele.

Preparare direttamente nel gotto basso. Servire con una fettina di limone.

Horseguard

Un quinto di curaçao; quattro quinti di rum; un cucchiaio di succo di limone.

Agitare nello shaker con poco ghiaccio in cubetti. Riempire per metà il calice panciuto; aggiungere champagne ben freddo e servire.



Hot as Hell

Un sesto di succo di limone; un sesto di Cointreau; un sesto di crème di mandarino; un mezzo di cognac.

Scuotere nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel calice panciuto, con una fetta di limone.

Hot Buttered Rum

Due terzi di vino bianco caldo; un terzo di acqua bollente; un cubetto di burro; due cucchiai di miele.

Preparare direttamente nel calice panciuto mescolando con l'apposito cucchiaino. Servire con un pizzico di noce moscata.

Imperial Eggnog

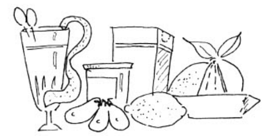
Un tuorlo d'uovo; due terzi di latte; un sesto di apricot brandy; un sesto di cognac; mezzo cucchiaio di zucchero.

Agitare vigorosamente nello shaker con poco ghiaccio in cubetti, poi aggiungere il bianco d'uovo montato a neve. Servire nel tumbler ampio, con un pizzico di noce moscata.

Indipendence Punch

Un decimo di tè; un quinto di succo di limone; un mezzo di vino rosso; un decimo di champagne; un decimo di cognac.

Preparare nella bowl con cubetti di ghiaccio decorando con frutti di stagione. Servire nel cup con una scorza di limone.



Jack's Fancy

Un terzo di succo di limone; due terzi di tequila; un cucchiaio di Crème de Cassis.

Preparare nel mixer con ghiaccio in cubetti. Servire nel calice il cui bordo bagnato di succo di limone sia stato precedentemente passato nello zucchero.

Japanese

Un quinto di sciroppo di lampone; quattro quinti di cognac; due spruzzi di bitter all'arancia.

Agitare nello shaker con cubetti di ghiaccio. Servire nel calice panciuto, con una fetta d'arancia e una di pompelmo.

Jolly

Un terzo di nocino; due terzi di cognac.

Agitare nello shaker con ghiaccio tritato. Servire nel calice panciuto, aggiungendo una goccia di prunelle e una ciliegia sotto maraschino.

Jungle

Un terzo di vermouth dry; un terzo di sherry; un terzo di tequila.

Scuotere vigorosamente nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel calice basso, con una ciliegina sciroppata.

Jungle Fire Sling

Un sesto di cherry brandy; un sesto di prunelle; un sesto di Bénédictine; un mezzo di cognac.

Scuotere vigorosamente nello shaker. Servire nel gotto basso, con uno spruzzo di ginger-ale ed eventualmente due cubetti di ghiaccio.

Kangaroo

Un quarto di vermouth bianco; tre quarti di vodka.

Agitare nel mixer con ghiaccio in cubetti. Servire nel flûte.



Lady Violet

Un quarto di vermouth dry; un quarto di rum; un quarto di gin; un quarto di vodka.

Agitare vigorosamente nello shaker. Servire nel calice ampio, con tre cubetti di ghiaccio, una fetta d'arancia, una fetta di limone, una foglia di cicoria, mezza ciliegia sciroppata.

Lakeside

Un quarto di crème di menta; un quarto di crème di cacao; un quarto di Cointreau; un quarto di cognac.

Agitare nello shaker con cubetti di ghiaccio. Servire nel tumbler stretto, con un ramoscello di menta e una fettina di carota.

Last Call

Tre quarti di porto; un quarto di cognac.

Agitare nel mixer con poco ghiaccio tritato. Servire nel calice panciuto, con un ravanello tondo.

Last Drink

Un quinto di cherry brandy; un quinto di Chartreuse Gialla; un quinto di kümmel; due quinti di cognac.

Scuotere nello shaker. Servire nel tumbler ampio, con tre cubetti di ghiaccio e una ciliegina sciroppata.

Lemon Flip

Un uovo; un terzo di succo di limone; due terzi di cognac; un cucchiaio di zucchero.

Agitare nello shaker con cubetti di ghiaccio. Servire con un pizzico di noce moscata.

Leone

Un rosso d'uovo; un terzo di panna liquida; un sesto di whisky rye; un mezzo di cognac o rum; un cucchiaino di zucchero.

Agitare vigorosamente nello shaker, poi aggiungere il bianco d'uovo montato a neve. Tenere il tutto in frigorifero per almeno tre ore. Servire nel gotto con un pizzico di noce moscata.



Liberty

Un quarto di rum; tre quarti di calvados; un cucchiaio di sciroppo di lampone.

Preparare nello shaker agitando a lungo con ghiaccio in cubetti. Servire nel gotto basso con qualche lampone.

Life Eggnog

Un rosso d'uovo; due quinti di latte; un quinto di panna liquida; un quinto di whisky; un quinto di rum; zucchero a piacere.

Agitare vigorosamente nello shaker con cubetti di ghiaccio. Aggiungere il bianco d'uovo montato a neve. Servire nel gotto alto con un pizzico di noce moscata.

Loire Punch

Un sesto di succo di limone; un sesto di succo d'arancia; un sesto di curaçao; un mezzo di cognac; un cucchiaio di succo di lampone.

Preparare nella bowl con ghiaccio in cubetti e soda a volontà. Servire nel cup con scorza di limone.

Malaga Eggnog

Un rosso d'uovo; due terzi di latte; un terzo di porto; mezzo cucchiaio di zucchero.

Agitare vigorosamente nello shaker con ghiaccio in cubetti. Aggiungere il bianco d'uovo montato a neve. Servire nel gotto alto, con un pizzico di noce moscata spolverizzata in superficie.

Manuel

Un quinto di succo di limone; un quinto di triple sec; tre quinti di calvados; un cucchiaio di miele.

Agitare nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel calice panciuto.

Mare di San Remo

Un mezzo di rum; un mezzo di vodka; due gocce di curaçao blu.

Preparare direttamene nel calice alto, con due cubetti di ghiaccio.

Marsala Flip

Un uovo intero; sessanta grammi di marsala; un cucchiaino di zucchero.

Agitare velocemente nello shaker. Servire nel gotto basso, con una velatura di noce moscata grattugiata.

Metropolitan

Un mezzo di vermouth rosso; un mezzo di cognac; due spruzzi di bitter all'arancia.

Agitare nello shaker. Servire nel calice basso.

Mikado

Un quinto di curaçao; quattro quinti di cognac; un cucchiaio di crème di nocciola; due spruzzi di angostura.

Agitare nello shaker. Servire nel calice basso.



Milk Punch

Un mezzo di latte caldo o freddo; un sesto di cognac; un sesto di rum; un sesto di succo di limone.

Aggiungere chiodi di garofano e semi di coriandolo. Preparare nella bowl e servire nel gotto panciuto, decorando con cubetti di ananas.

Monterosa

Un quarto di Cointreau; un mezzo di cognac; un quarto di succo di fragola; uno spruzzo di sciroppo di lampone.

Mescolare, con alcuni cubetti di ghiaccio, nel mixer. Servire nel calice basso.

Mountainside Eggnog

Versare il tuorlo di un uovo nello shaker e agitare con alcuni cubetti di ghiaccio. Aggiungere tre quarti di latte, un quarto di cognac e mezzo cucchiaio di zucchero. Agitare ancora e aggiungere il bianco d'uovo montato a neve.

Servire nel gotto alto con un pizzico di noce moscata.

Negus Grog

Un quinto di succo di limone; quattro quinti di porto; scorze di limone; zucchero; chiodi di garofano.

Mettere il tutto in una casseruola e riscaldare senza far bollire. Servire nel gotto alto con una scorza di limone.

Netherlands

Un terzo di curaçao; due terzi di cognac; uno spruzzo di bitter all'arancia.

Mescolare nel mixer con alcuni cubetti di ghiaccio. Servire nel calice basso.

Nicola

Un terzo di succo d'arancia; un terzo di slivoviz; un terzo di kümmel.

Agitare nello shaker con alcuni cubetti di ghiaccio. Servire nel calice basso, con una ciliegia.

Ninotchka

Un sesto di crème di cacao; due terzi di vodka; un sesto di succo di limone.

Mescolare con alcuni cubetti di ghiaccio nel mixer. Servire nel calice basso.

Noir Grog

Un bicchiere di rum; un cucchiaio di melassa.

Riempire il gotto alto di tè forte e caldo. Servire con una fettina di limone.

Off Shore

Un terzo di caloric punch; un terzo di calvados; un terzo di rum.

Agitare, con alcuni cubetti di ghiaccio, nello shaker. Servire nel gotto basso.



Oratorio

Un quarto di Dubonnet; un quarto di curaçao; un mezzo di vodka.

Mescolare, con alcuni cubetti di ghiaccio, nel mixer. Servire nel calice basso.

Orloff

Un sesto di curaçao; un mezzo di vodka; due sesti di aranciata.

Agitare nello shaker con alcuni cubetti di ghiaccio. Servire nel gotto basso.

Ovo-Cocktail

Un quinto di crème di cacao; tre quinti di zabaglione; un quinto di gin dry.

Agitare fortemente nello shaker con ghiaccio. Servire nel calice basso, e cospargere con alcune gocce di sciroppo di lampone. Aggiungere un po' di noce moscata.

Pacific II

Quattro quinti di southern comfort; un quinto di panna liquida.

Agitare, con alcuni cubetti di ghiaccio, nello shaker. Servire nel calice basso.

Pagoda

Un quinto di mandarinetto; due quinti di vodka; due quinti di succo di ananas.

Agitare, con alcuni cubetti di ghiaccio, nello shaker. Servire nel calice basso.

Panama

Un terzo di crème di cacao; un terzo di cognac; un terzo di panna liquida.

Agitare, con alcuni cubetti di ghiaccio, nello shaker. Servire nel flûte.

Parisienne Blonde

Un terzo di curaçao; un terzo di rum; un terzo di panna liquida.

Agitare, con alcuni cubetti di ghiaccio, nello shaker. Servire nel calice basso.

Passenger List

Un terzo di Chartreuse Gialla; un terzo di Parfait Amour; un terzo di cognac; uno spruzzo di gin.

Agitare, con alcuni cubetti di ghiaccio, nello shaker. Servire nel calice basso.

Peach Sangaree

Peach brandy; uno spruzzo di succo di limone.

Mescolare, con cubetti di ghiaccio, nel mixer. Riempire il tumbler stretto per due terzi, aggiungere soda e un cucchiaio di porto. Servire con un pizzico di noce moscata.

Pink Squirrel

Un quarto di crème di cacao; un mezzo di crème di nocciola; un quarto di panna liquida.

Agitare, con alcuni cubetti di ghiaccio, nello shaker. Servire nel calice basso.

Planters Punch

Un ottavo di succo di limone; un ottavo di succo d'arancia; tre quarti di rum; mezzo cucchiaio di granatina; uno spruzzo di angostura.

Mescolare, con alcuni cubetti di ghiaccio, nella bowl. Servire nel gotto basso, con fette d'arancia.

Port Flip

Un bianco d'uovo; un quarto di panna liquida; un mezzo di porto; un quarto di cognac; mezzo cucchiaio di zucchero.

Agitare, con alcuni cubetti di ghiaccio, nello shaker. Servire, con uno spruzzo di Chartreuse Gialla e un pizzico di noce moscata, nel calice panciuto.

Port Sangaree

Porto; mezzo cucchiaio di zucchero.

Agitare, con alcuni cubetti di ghiaccio, nello shaker. Riempire il tumbler stretto per due terzi, aggiungere soda e un cucchiaio di cognac. Servire con un pizzico di noce moscata.

Prairie Oyster

Un cucchiaino di succo di pomodoro; un cucchiaino di Worcester Sauce; trenta grammi di cognac; qualche goccia di aceto.

Preparare nello shaker e aggiungere un tuorlo d'uovo. Servire nel gotto basso e bere tutto d'un fiato.

Praline

Un quarto di Dubonnet; un mezzo di vodka; un quarto di succo di ananas; un cucchiaio di maraschino; un cucchiaio di panna liquida.

Agitare con poco ghiaccio nello shaker. Servire nel calice alto, decorando con una ciliegia.

Presto

Un sesto di vermouth; due terzi di cognac; un sesto di succo d'arancia; uno spruzzo di Pernod.

Agitare, con alcuni cubetti di ghiaccio, nello shaker. Servire nel calice alto.

Princess

Un terzo di panna liquida; due terzi di apricot brandy.

Preparare, con alcuni cubetti di ghiaccio, nello shaker. Servire nel calice basso, con una ciliegia.

Pulcinella

Un terzo di Crème de Cassis; due terzi di kirsch.

Mescolare, con alcuni cubetti di ghiaccio, nel mixer. Servire nel calice basso.

Punch Eggnog

Un tuorlo d'uovo; due terzi d latte caldo; un terzo di cognac; mezzo cucchiaio di zucchero.

Agitare vigorosamente nello shaker, aggiungere il bianco d'uovo montato a neve. Servire nel tumbler alto, con un pizzico di noce moscata.

Quattro Mori

Un mezzo di bitter; un mezzo di vodka; uno spruzzo di sciroppo di amarena.

Agitare, con alcuni cubetti di ghiaccio, nello shaker. Servire nel calice alto con una foglia di lattuga, una fetta d'arancia, una scorza di limone e un'oliva.

Quelle Vie

Un quinto di kümmel; quattro quinti di cognac.

Agitare, con alcuni cubetti di ghiaccio, nel mixer. Servire nel calice basso.

Quo Vadis?

Un quarto di crème di menta; un quarto di kümmel; un quarto di cognac; un quarto di genièvre.

Agitare, con alcuni cubetti di ghiaccio, nello shaker. Servire nel calice basso.





Punch in bianco



Troïka e Christmas Eggnog



R.A.F.

Un quarto di succo di limone; un quarto di apricot brandy; un mezzo di calvados.

Scuotere energicamente nello shaker, con pochi cubetti di ghiaccio. Servire nel calice ampio, con una fetta di limone.

Rajah

Un mezzo di champagne; un mezzo di cognac.

Mescolare delicatamente nel mixer con ghiaccio in cubetti. Servire nel calice panciuto, con una scorza d'arancia.

Red Lady

Quattro quinti di vino rosso secco; un quinto di vodka.

Scuotere con ghiaccio nel mixer. Servire nel gotto basso.

Reform

Un terzo di vermouth dry; due terzi di sherry; due spruzzi di bitter all'arancia.

Agitare, con due cubetti di ghiaccio, nel mixer. Servire nel calice basso, con una ciliegina sotto maraschino.

Richard's Fancy

Un sesto di marsala; un sesto di maraschino; due terzi di cognac; due cucchiai di angostura; un cucchiaio di succo di limone; mezzo cucchiaio di zucchero.

Agitare nel mixer con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel calice panciuto il cui bordo, bagnato nel succo di limone, sia stato passato nello zucchero.



Romanoff

Un sesto di Pernod; cinque sesti di vodka.

Scuotere nello shaker. Servire nel flûte con un cubetto di ghiaccio.

Roulette

Un mezzo di calvados; un quarto di caloric punch; un quarto di rum.

Scuotere nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel gotto basso, con una scorza di limone.

Rudolph's Pick Me Up

Un uovo; un mezzo di succo d'arancia; un mezzo di cognac.

Agitare vigorosamente, con ghiaccio in cubetti, nello shaker. Servire nel calice panciuto, con una fetta d'arancia e una scorza di pompelmo.

Rum Flip

Un uovo; un quinto di panna liquida; quattro quinti di rum; mezzo cucchiaio di zucchero.

Agitare vigorosamente, con poco ghiaccio tritato, nello shaker. Servire nel gotto basso, con un pizzico di noce moscata.

Rum Punch

Un quinto di succo di limone; due quinti di cognac; due quinti di rum; zucchero a piacere; acqua bollente.

Preparare nella bowl. Servire nel cup decorando con pezzetti di mele cotte.

Rum Scaffa

Un mezzo di Bénédictine; un mezzo di rum; uno spruzzo di angostura.

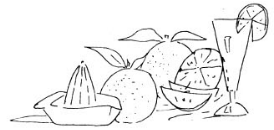
Preparare direttamente nel calice basso, mescolando dolcemente.



Rum Toddy

Rum; un cucchiaio di acqua zuccherata; uno spruzzo di succo di limone.

Preparare direttamente nel tumbler ampio, con cubetti di ghiaccio. Servire con una scorza di limone e un pizzico di noce moscata e cannella.



San Giusto

Un quinto di bitter all'arancia; quattro quinti di vodka; due gocce di limone.

Scuotere nello shaker con poco ghiaccio. Servire nel flûte con una ciliegia sotto maraschino e una buccia d'arancia spremuta nel bicchiere.

Saratoga

Un sesto di succo d'ananas; cinque sesti di cognac; mezzo cucchiaio di maraschino.

Agitare vigorosamente nello shaker con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel calice ampio, con cubetti di ananas.

Scandal

Un terzo di curaçao; un terzo di crème di caffè; un terzo di vodka; uno spruzzo di succo di limone.

Scuotere a lungo nello shaker con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel calice basso, con una scorza di limone precedentemente spremuta nel bicchiere.

Screw Driver

Un mezzo di succo d'arancia; un mezzo di vodka.

Preparare direttamente nel calice panciuto già riempito per un terzo di ghiaccio tritato. Servire con una lunga spirale di scorza d'arancia.

Shake Pick Me Up

Un rosso d'uovo; un quinto di curaçao; quattro quinti di rum; uno spruzzo di Pernod; mezzo cucchiaio di zucchero.

Scuotere con poco ghiaccio in cubetti nello shaker. Servire nel gotto basso.

Sherry Sangaree

Sherry; mezzo cucchiaio di zucchero.

Scuotere nello shaker con ghiaccio in cubetti. Riempire per metà il tumbler stretto e aggiungere uno spruzzo di soda e un cucchiaio di cognac. Servire con un pizzico di noce moscata.

Siberia

Un quarto di succo di limone; tre quarti di vodka; un cucchiaio di triple sec.

Agitare nel mixer con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel flûte con un cubetto di ghiaccio e una scorza di limone.

Simon

Un quarto di rum; un quarto di whisky; un mezzo di grappa; uno spruzzo di crème di mandarino.

Scuotere nello shaker. Servire in calice con una scorza d'arancia e una fettina di mandarino.



Sink or Swim

Un quarto di vermouth; tre quarti di cognac; uno spruzzo di bitter all'arancia.

Agitare nel mixer con pochi cubetti di ghiaccio. Servire nel calice panciuto con una fetta d'arancia.

Sky Punch

Un quarto di succo di limone; un quarto di succo d'arancia; un mezzo di rum; due cucchiai di zucchero; due cucchiai di curaçao.

Preparare nella bowl già piena per metà di tè bollente. Servire nel cup con scorza di limone.

Slam

Un quarto di succo di limone; un quarto di Cointreau; un quarto di peach brandy; un quarto di cognac.

Scuotere nello shaker, con ghiaccio. Servire nel calice con una fetta di limone e una ciliegia.

Smile Baby

Due quinti di succo di limone o pompelmo; tre quinti di vodka.

Agitare nel mixer. Servire in calice, con una fetta di limone o di pompelmo.



Soko

Un quarto di succo di pompelmo; un quarto di vermouth dry; un mezzo di vino rosso.

Agitare nello shaker con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel gotto basso.

Square Mile

Un bianco d'uovo montato a neve; un quinto di curaçao; quattro quinti di cognac.

Scuotere energicamente nello shaker. Servire nel tumbler stretto, con un cubetto di ghiaccio.



Star

Un terzo di vermouth rosso; due terzi di calvados; due spruzzi di curaçao; uno spruzzo di succo d'arancia.

Agitare nel mixer con ghiaccio. Servire nel tumbler stretto, con una fettina di arancia e una di limone.

Sun

Un quinto di succo di ananas; un quinto di curaçao; tre quinti di cognac; un cucchiaio di maraschino; uno spruzzo di angostura.

Scuotere nello shaker con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel calice panciuto, con quattro cubetti di ananas e una ciliegina.

Sweet Lorraine

Un mezzo di crème di lampone; un mezzo di curaçao.

Scuotere energicamente nello shaker con poco ghiaccio tritato. Servire nel gotto basso, con una foglia di insalata verde.

Tantalus

Un quarto di Cointreau; tre quarti di cognac; due spruzzi di succo d'arancia; uno spruzzo di peach brandy.

Agitare nel mixer con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel calice panciuto, con un cubetto di ghiaccio, una fetta d'arancia e una scorza di limone.

Tarzan

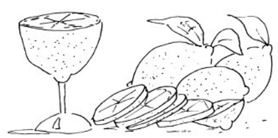
Un sesto di gold liqueur; un sesto di Cointreau; un sesto di gin; un mezzo di cognac; un cucchiaio di succo di limone; uno spruzzo di succo d'arancia.

Agitare vigorosamente nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel calice basso, con una fetta di limone e una scorza d'arancia.

Tea Punch

Due terzi di tè bollente; un terzo di rum; due cucchiai di zucchero.

Preparare in una bowl in cui già si trovi un limone tagliato a fettine. Servire nel cup.





Tempter

Un mezzo di porto; un mezzo di apricot brandy.

Agitare nel mixer. Servire nel gotto basso.

Tick Tack

Un quarto di crème di menta bianca; tre quarti di vodka; un cucchiaio di maraschino.

Scuotere nello shaker. Servire nel flûte con un cubetto di ghiaccio e un pizzico di pepe nero.

Tito

Un mezzo di panna liquida; un sesto di crème di menta verde; un terzo di armagnac.

Agitare nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel gotto basso, con una foglia d'insalata verde.

Tom e Jerry

Sbattere separatamente il tuorlo e l'albume di un uovo; unirli e aggiungere zucchero; poi mettere rum e ancora un poco di zucchero.

Versare nel gotto basso riempiendolo per un terzo. Aggiungere un terzo di latte bollente e un terzo di cognac. Servire con un pizzico di noce moscata.

Tornado

Un quinto di succo d'arancia; un quinto di apricot brandy; un quinto di gin; due quinti di Southern Comfort.

Agitare nel mixer con ghiaccio in cubetti. Servire nel calice basso, con una scorza d'arancia e un'oliva.

Torpedo

Due terzi di calvados; un terzo di cognac; uno spruzzo di gin.

Scuotere nello shaker. Servire nel calice basso, con o senza ghiaccio.

Touch Me Not

Un sesto di succo di limone; un sesto di Crème de Cassis; un sesto di curaçao; un mezzo di rum.

Scuotere nello shaker con poco ghiaccio tritato. Servire nel gotto basso, con una fetta di limone e una di pompelmo.

Trianon

Un quinto di succo di limone; un quinto di curaçao; tre quinti di arrak.

Scuotere energicamente nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel gotto basso, con una fetta di limone.



Tulip

Un sesto di succo di limone; un terzo di vermouth rosso; un sesto di peach brandy; un terzo di calvados.

Agitare a lungo nello shaker con poco ghiaccio tritato. Servire nel calice panciuto, con una fetta di limone ed eventualmente pezzetti di frutta di stagione.

Twelve Miles Out

Un terzo di calvados; un terzo di caloric punch; un terzo di rum.

Agitare nello shaker. Servire nel gotto basso, con una scorza d'arancia.

Vamp

Un quinto di panna liquida; due quinti di Cointreau; due quinti di rum; mezzo cucchiaio di zucchero; uno spruzzo di bitter all'arancia.

Agitare vigorosamente nello shaker con poco ghiaccio tritato. Servire nel gotto basso, con una fettina d'arancia cosparsa di zucchero.

Vin Brulé Grog

Vino rosso; scorze di limone; un pezzetto di cannella; due chiodi di garofano; zucchero.

Mettere in una casseruola (il vino deve essere sufficiente a coprire gli altri ingredienti), coprire e portare ad ebollizione. Servire nel cup con una scorza di limone.

Vitalità

Un terzo di bitter all'arancia; un sesto di cherry brandy; un sesto di vodka; un terzo di cognac.

Scuotere con poco ghiaccio tritato nello shaker. Servire nel calice ampio, con uno spruzzo di succo di pomodoro.

Vodka Grasshopper

Un terzo di crème di menta verde; un terzo di crème di cacao; un terzo di vodka.

Scuotere a lungo ed energicamente nello shaker con due cubetti di ghiaccio. Servire nel flûte con un cubetto di ghiaccio e una spolverata di cioccolato in polvere.

Vodka Special

Un quarto di succo di limone; un quarto di crème di cacao; un mezzo di vodka.

Agitare energicamente e a lungo nello shaker con due cubetti di ghiaccio. Servire nel flûte con un cubetto di ghiaccio e una spolverata di cioccolato grattugiato.

Volga Sling

Un quarto di succo di limone; tre quarti di vodka; un cucchiaio di acqua zuccherata.

Preparare direttamente nel gotto basso. Aggiungere poi soda. Servire con un cubetto di ghiaccio e una scorza di limone.



Vulcano

Un quinto di rum; un quinto di vodka; tre quinti di southern comfort.

Agitare nello shaker con ghiaccio. Servire nel tumbler stretto, con una scorza di limone.

Western

Un sesto di maraschino; un sesto di triple sec; un terzo di cordial; un terzo di cognac.

Scuotere nello shaker, a lungo. Servire nel calice panciuto, con una ciliegia sotto maraschino ed eventualmente due cubetti di ghiaccio.

White Plush Eggnog

Un tuorlo d'uovo; un mezzo di latte; un quarto di gin; un quarto di whisky; mezzo cucchiaio di zucchero.

Agitare vigorosamente nello shaker con cubetti di ghiaccio, poi aggiungere il bianco d'uovo montato a neve. Servire nel tumbler ampio, con un pizzico di noce moscata.

Whoopee

Un terzo di Pernod; un terzo di calvados; un terzo di cognac.

Agitare nel mixer con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel calice ampio.



William

Un quarto di succo di limone; tre quarti di vodka.

Agitare nello shaker. Riempire per due terzi il flûte in cui già si trovi un cubetto di ghiaccio e aggiungere champagne.

Winter Club

Tre quarti di vino rosso; un ottavo di succo di limone; un ottavo di cognac.

Agitare dolcemente nel mixer con poco ghiaccio tritato. Servire in calice riempiendo il bicchiere per metà e aggiungendo champagne.

Witch

Un quarto di succo di limone; tre quarti di vodka; un cucchiaio di Pernod; un cucchiaio di kirsch.

Agitare nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel flûte.

Wonderful

Un terzo di maraschino; due terzi di advockaat.

Versare lentamente nel calice panciuto in modo che gli ingredienti non si mescolino tra loro.

Xantippe

Un quarto di cherry brandy; un quarto di Chartreuse Gialla; un mezzo di vodka.

Agitare con due cubetti di ghiaccio nel mixer. Servire nel calice basso.

Xéres

Sherry; uno spruzzo di peach brandy; uno spruzzo di bitter all'arancia.

Agitare delicatamente nel mixer con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel calice basso, con due ciliege e due fettine d'arancia.

Xéres Eggnog

Un tuorlo d'uovo; due terzi di latte; un terzo di sherry; mezzo cucchiaio di zucchero.

Agitare vigorosamente nello shaker con ghiaccio in cubetti. Aggiungere il bianco d'uovo montato a neve. Servire nel gotto con un pizzico di noce moscata.

X Y Z

Un quarto di succo d'arancia; un quarto di Cointreau; un mezzo di rum.

Scuotere nello shaker con pochi cubetti di ghiaccio. Servire nel gotto basso, con tre o quattro fettine d'arancia.

Yamagata

Un terzo di vermouth dry; due terzi di sakè; uno spruzzo di crème di menta verde.

Agitare nel mixer. Servire nel gotto basso con un ravanello tondo e una foglia di insalata verde.



Yellow Parrot

Un terzo di Pernod; un terzo di apricot brandy; un terzo di Chartreuse Gialla.

Agitare vigorosamente nello shaker. Servire nel tumbler stretto, con o senza un cubetto di ghiaccio.

Yé-Yé

Un sesto di maraschino; un sesto di sciroppo di lampone; due terzi di cognac; due gocce di succo di limone.

Agitare nello shaker con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel calice panciuto, con una ciliegia e una scorza di limone.

Yuma

Un sesto di triple sec; un sesto di apricot brandy; un terzo di vodka; un terzo di cognac.

Scuotere nello shaker con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel calice basso.

Zakuski

Un quarto di gin; tre quarti di vodka; un cucchiaio di crème di cacao; un cucchiaio di panna liquida.

Scuotere nello shaker. Servire nel flûte con un cubetto di ghiaccio e un cioccolatino.

Zodiac

Un quinto di succo d'arancia; due quinti di Cointreau; due quinti di vodka; uno spruzzo di granatina.

Agitare energicamente nello shaker con poco ghiaccio tritato. Servire nel flûte con un cubetto di ghiaccio, una fettina d'arancia e una scorza di limone.

Zoom

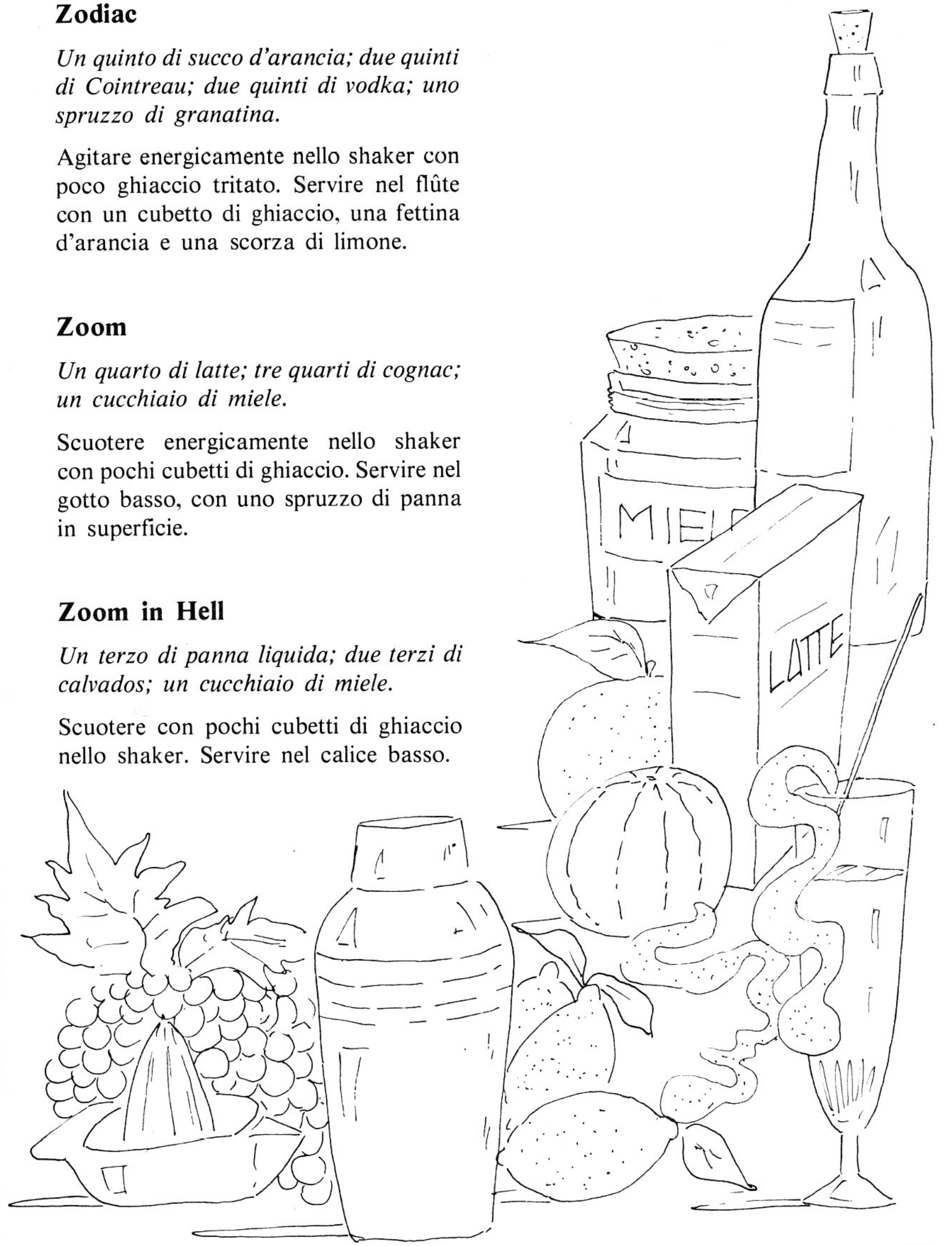
Un quarto di latte; tre quarti di cognac; un cucchiaio di miele.

Scuotere energicamente nello shaker con pochi cubetti di ghiaccio. Servire nel gotto basso, con uno spruzzo di panna in superficie.

Zoom in Hell

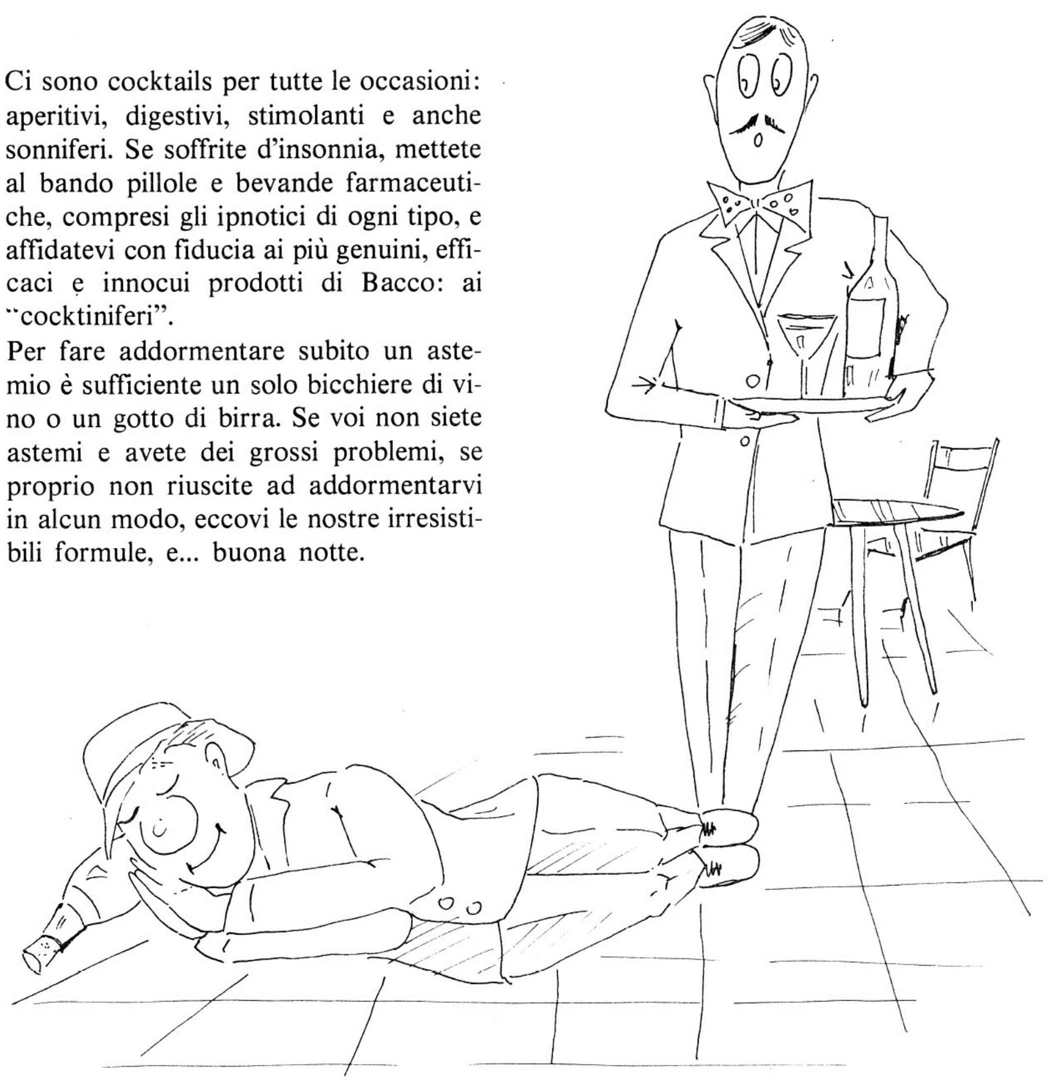
Un terzo di panna liquida; due terzi di calvados; un cucchiaio di miele.

Scuotere con pochi cubetti di ghiaccio nello shaker. Servire nel calice basso.



I cocktails della buona notte

Ci sono cocktails per tutte le occasioni: aperitivi, digestivi, stimolanti e anche sonniferi. Se soffrite d'insonnia, mettete al bando pillole e bevande farmaceutiche, compresi gli ipnotici di ogni tipo, e affidatevi con fiducia ai più genuini, efficaci e innocui prodotti di Bacco: ai "cocktiniferi".
Per fare addormentare subito un astemio è sufficiente un solo bicchiere di vino o un gotto di birra. Se voi non siete astemi e avete dei grossi problemi, se proprio non riuscite ad addormentarvi in alcun modo, eccovi le nostre irresistibili formule, e... buona notte.



Accord au Sommet

Due quinti di champagne; un quinto di vodka; un quinto di whisky americano; un quinto di whisky.

Mescolare con ghiaccio nel mixer. Servire nel calice alto.

Camomilla Dry

Un quinto di champagne; un quinto di vodka; tre quinti di dry gin.

Aggiungere una tazzina d'infuso di camomilla raffreddata in precedenza. Servire nel gotto basso, con ghiaccio.

Cock Sylvie

Un quarto di brandy; un quarto di cherry brandy; un quarto di sciroppo di lampone; un quarto di gin.

Preparare nello shaker con ghiaccio in cristalli. Servire nel tumbler stretto.

Estasi

Un terzo di triple sec; un terzo di cherry brandy; un terzo di rum.

Mescolare con ghiaccio nel mixer. Servire nel calice basso, in cui si fa sciogliere una zolletta di zucchero.

F.B.I. Pick Me Up

Cognac; tre spruzzi di curaçao; due spruzzi di fernet.

Preparare direttamente nel gotto basso, in cui siano già stati messi due cubetti di ghiaccio, mescolando lentamente, poi riempire di champagne.

Hitler

Un mezzo di birra; un mezzo di champagne.

Agitare nel mixer. Servire nel gotto alto.

Lenzuolo

Un quarto di succo di limone; un quarto di rum bianco; un quarto di triple sec; un quarto di cognac.

Scuotere nello shaker con ghiaccio tritato. Servire nel cup.

LSD

Un terzo di decotto di malva; un terzo di gin; un terzo di cognac.

Preparare direttamente nel cup riscaldato col vapore. Servire con una foglia di menta fresca.

Morfeo

Un quarto di infuso caldo di foglie d'alloro; un quarto di succo di limone; un mezzo di vodka.

Preparare nel mixer senza agitare, ma lasciando riposare pr almeno un'ora. Servire nel gotto, con due cucchiaini di zucchero.

Radio-TV

Un quarto di cherry brandy; un quarto di kirsch; un quarto di kümmel; un quarto di cognac.

Agitare vigorosamente nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel cup.

Sogno

Due terzi di infuso di foglie d'arancio e di limone; un sesto di acqua di fiori d'arancio; un sesto di vermouth dry.

Mescolare con ghiaccio nel mixer. Servire nel cup.

Windsor

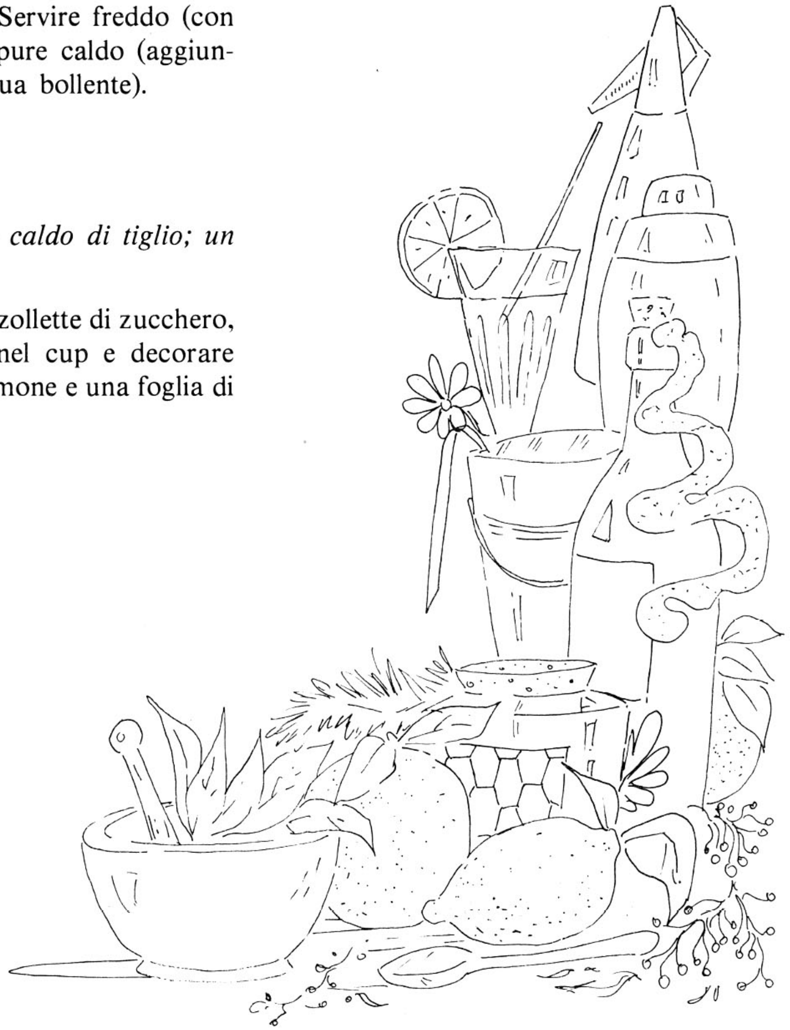
Un terzo di latte; due terzi di whisky.

Aggiungere nel mixer un cucchiaio di miele e mescolare. Servire freddo (con ghiaccio tritato) oppure caldo (aggiungendo un po' d'acqua bollente).

Zeta Zeta

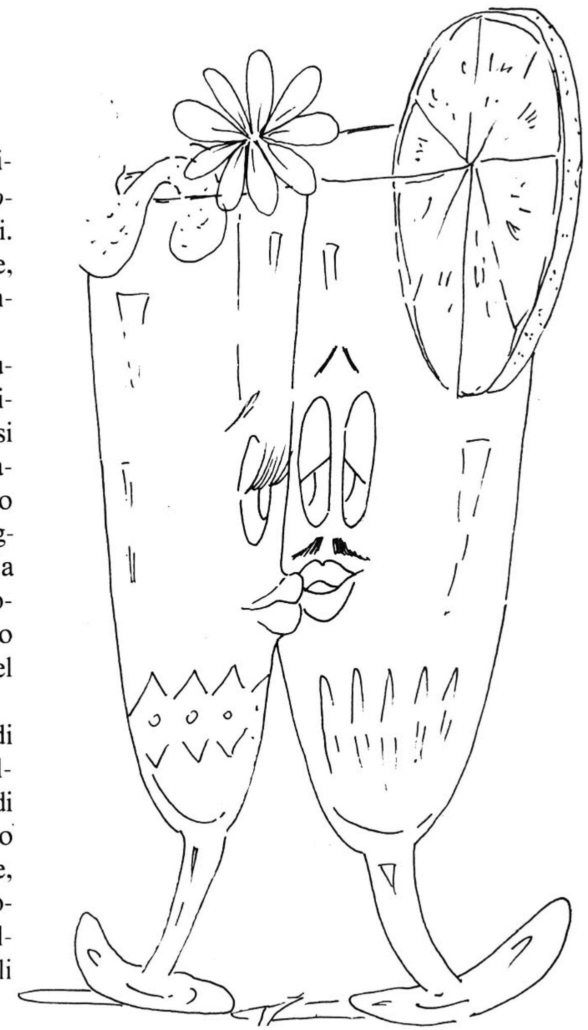
Due terzi di infuso caldo di tiglio; un terzo di gin.

Mescolare, con due zollette di zucchero, nel mixer. Servire nel cup e decorare con una scorza di limone e una foglia di menta fresca.



I cocktails dell'amore

Non pochi pensano alle bevande alcoliche come alle più felici per l'*ars amatoria* e, invece, sono spesso le più infelici. Prese in piccole quantità possono dare, è vero, una certa euforia, ma eccedendo... il risultato è disastroso.
Un liquore, anche il più buono, va gustato a piccole dosi, mentre se si ingurgita in forti quantità, si trangugia e non si beve... e finisce per traverso. I filtri d'amore — come quelli che miracolarono Tristano e Isotta o che sconvolsero Sigfrido e Orlando — appartengono alla leggenda, e come tali sono opera di prodigiosi maghi i cui poteri determinarono il destino dei mortali secondo i voleri del grande Fato.
Dalla maliziosa saggezza popolare di tutto il mondo, ma soprattutto da quella orientale, ci vengono alcune ricette di bevande afrodisiache che, se non sono così miracolose come vengono vantate, hanno però proprietà toniche e stimolanti oltre che eccitanti. Chissà che qualcuno di questi cocktails non si riveli davvero... galeotto!



Afrodisiac

Porto; otto gocce di curaçao; due zollette di zucchero.

Versare il tutto in un recipiente e mettere sul fuoco. Quando incomincia a bollire, togliere dal fuoco e servire con una fettina di limone e noce moscata.

Air Mail

Un terzo di succo di limone; due terzi di rum; un cucchiaio di miele.

Agitare vigorosamente nello shaker con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel gotto basso.

Amour

Un terzo di vermouth rosso; due terzi di sherry; un pizzico di pepe.

Agitare nel mixer con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel calice basso con una scorza di limone.

Baciami Subito

Due quinti di vermouth dry; tre quinti di cognac; tre gocce di angostura.

Agitare vigorosamente nello shaker con cubetti di ghiaccio. Servire nel calice panciuto, con una ciliegina.

Bagno di Poppea

Un quinto di panna montata; un quinto di Cointreau; tre quinti di vodka.

Agitare vigorosamente nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel flûte.

Banshee

Un terzo di panna liquida; un terzo di crème di banana; un terzo di crème di cacao; un cucchiaino di zucchero.

Agitare vigorosamente nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel tumbler stretto, con un pezzetto di banana e un pizzico di cioccolato grattugiato in superficie.

Barracuda

Un quarto di succo di ananas; un ottavo di succo di limone; un ottavo di cognac; un mezzo di rum; mezzo cucchiaio di zucchero.

Agitare nello shaker con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel calice ampio riempiendo il bicchiere a metà e aggiungendo champagne ben freddo.

Before

Un rosso d'uovo; un mezzo di vermouth dry; un mezzo di Grand Marnier.

Scuotere vigorosamente nello shaker. Servire nel calice panciuto, con un cubetto di ghiaccio e un pizzico di noce moscata.

Big Bad Wolf

Un rosso d'uovo; un terzo di succo di pompelmo; due terzi di cognac; un cucchiaio di sciroppo di lampone; un cucchiaino di zucchero.

Scuotere energicamente e a lungo nello shaker, con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel tumbler ampio.

Black Forest

Un rosso d'uovo; due quinti di porto; due quinti di Chartreuse Verde; un quinto di Grand Marnier.

Scuotere energicamente nello shaker con poco ghiaccio tritato. Servire nel gotto basso, con un pizzico di noce moscata.

Bull Shot Reviver

Due quinti di consommé freddo; tre quinti di vodka; uno spruzzo di limone; uno spruzzo di tabasco.

Agitare vigorosamente nel mixer. Servire nel gotto basso, con Worcester Sauce, sale e pepe.

Coffee

Due terzi di porto; un terzo di cognac; un rosso d'uovo; un cucchiaio di zucchero; uno spruzzo di curaçao.

Scuotere nello shaker con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel calice panciuto, con un pizzico di noce moscata.

Coppa d'Amore

Mettere in un calice ampio del pane tostato, cinquanta grammi di zucchero e una zolletta di zucchero bagnata di essenza di fiori d'arancio. Grattugiare mezza noce moscata e unire un'uguale quantità di cannella e zenzero in polvere. Aggiungere birra, sherry e seltz.

Dizzy

Un terzo di grappa; due terzi di cognac; mezzo cucchiaio di miele.

Scuotere nello shaker. Servire nel calice panciuto.

Eye Opener Reviver

Un rosso d'uovo; un quinto di crème di menta verde; un quinto di Pernod; tre quinti di cognac.

Agitare con forza nello shaker con poco ghiaccio tritato. Servire nel tumbler con un peperoncino rosso e un pizzico di pepe di Cajenna.

Fennel

A quattro litri e mezzo di gin e mezzo litro di sciroppo di lampone, aggiungere una mistura ottenuta facendo macerare per due giorni, in alcool puro, mezzo chilo di radici di sedano recise di fresco e trenta grammi di finocchio. Aggiungere tre grammi di olio di cannella, trenta grammi di olio di comino e filtrare. Servire nel cup.

First Kiss

Un terzo di Cointreau; un terzo di sherry; un terzo di Bénédictine; uno spruzzo di crème di menta bianca.

Scuotere nello shaker con due cubetti di ghiaccio. Servire nel calice basso, con una ciliegina sotto maraschino.



Fra' Ginepro

In un litro abbondante di vino bianco mettere in infusione, per due giorni, cinque grammi di bacche di ginepro, quindici grammi di calzaya (specie di corteccia peruviana), quindici grammi di cassia amara.

Filtrare il liquido e mescolare con uguale quantità di sciroppo di arancia amara. Servire nel gotto basso.

Genziana

Grattugiare trenta grammi di radici di genziana e lasciarle immerse per ventiquattro ore in due litri di cognac. Aggiungere un litro abbondante di buon vino rosso invecchiato. Lasciare il liquido ben tappato al sole per otto giorni, quindi filtrare il contenuto.

Servire nel gotto basso, senza ghiaccio o con un solo cubetto.

Hangover Pick Me Up

Un uovo; un quinto di panna liquida; tre quinti di porto; un quinto di Bénédictine.

Scuotere, con ghiaccio, nello shaker. Servire nel tumbler ampio.

Hot Dog

Un rosso d'uovo; una mela grattugiata; un quinto di succo di limone; quattro quinti di rum.

Agitare vigorosamente nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel gotto basso, con un pizzico di cannella.

Ippocrasso

Un litro di vino rosso; un chilo di zucchero; trenta grammi di cannella in polvere; trenta grammi di zenzero; otto grammi di chiodi di garofano; otto grammi di vaniglia.

Agitare vigorosamente. Servire nel gotto basso, con o senza uno spruzzo di seltz e un cubetto di ghiaccio.

Itchiban Reviver

Un uovo; un ottavo di crème di cacao; un ottavo di Bénédictine; tre quarti di cognac.

Scuotere, con cubetti di ghiaccio, nello shaker. Servire nel tumbler stretto, con una spolverata di cacao.

Kiss from Heaven

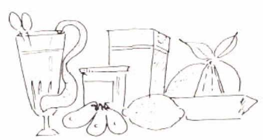
Un terzo di vermouth dry; un terzo di Drambuie; un terzo di cognac.

Scuotere nello shaker. Servire nel calice panciuto, con o senza ghiaccio.

Kiss in the Dark

Un terzo di vermouth dry; un terzo di cherry brandy; un terzo di gin.

Agitare nel mixer con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel calice basso, con due ciliegine sotto maraschino.

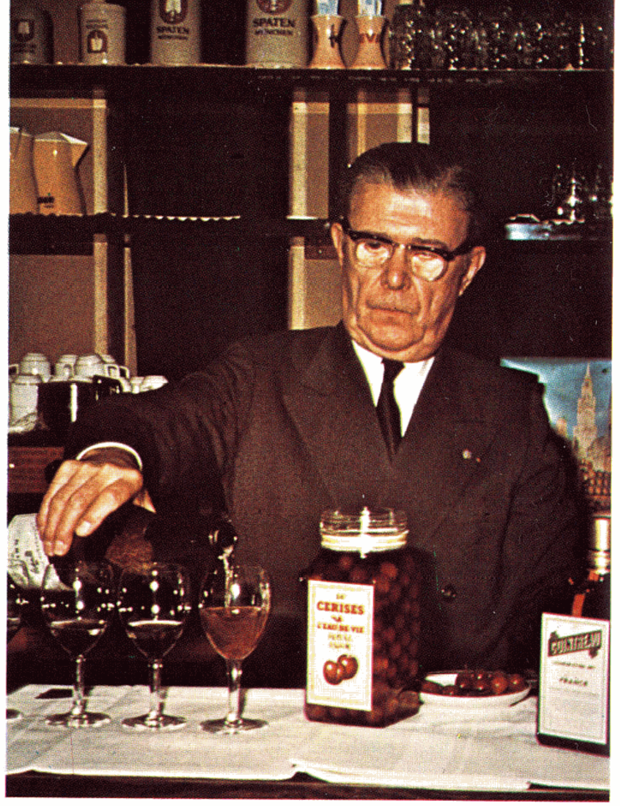




Cocktails ... per tutti i gusti



Tampico

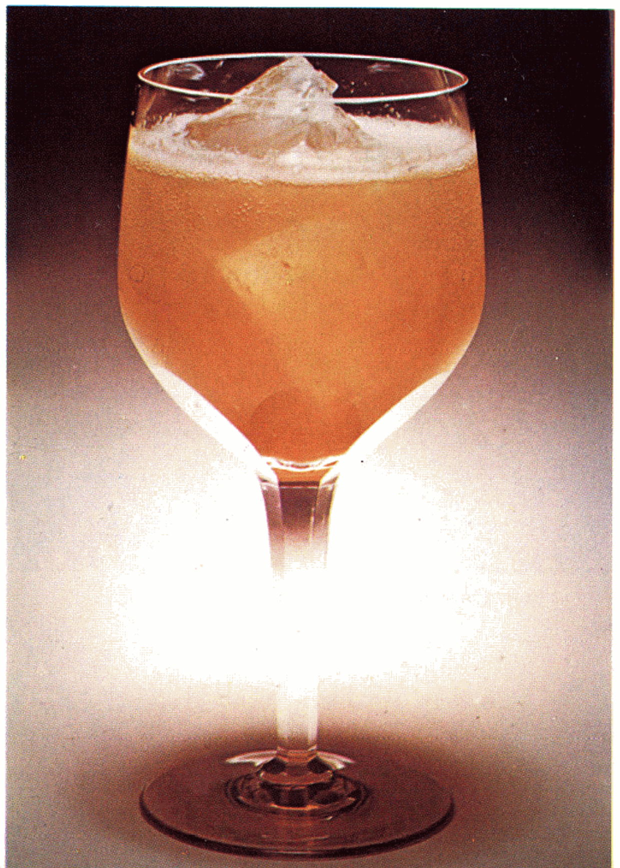


«Sera di Gala» preparato dal suo creatore: Felix Cotto

Bobsleigh



Sidecar





Kiss Me Again

Un quarto di succo d'arancia; un quarto di vermouth dry; un quarto di Pernod; un quarto di whisky.

Scuotere energicamente nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel tumbler stretto, con una fettina d'arancia e una lunga spirale di scorza d'arancia.

Kiss Me Boy

Un terzo di succo d'arancia; due terzi di vodka; tre spruzzi di maraschino; tre spruzzi di sciroppo di lampone.

Agitare, con ghiaccio, nello shaker. Servire in calice con una ciliegina sotto maraschino e una scorza d'arancia precedentemente sprizzata nel bicchiere.

Kiss Me Quick

Pernod; un cucchiaio di curaçao; due spruzzi di angostura.

Agitare nel mixer con ghiaccio in cubetti. Servire nel tumbler stretto.

Lady Love

Un terzo di porto; un terzo di curaçao; un terzo di cognac; due spruzzi di sciroppo di lampone; uno spruzzo di crème di menta bianca.

Agitare vigorosamente nello shaker con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel calice panciuto, con cinque o sei ciliegine sotto maraschino.

Love

Un bianco d'uovo; un ottavo di sciroppo di lampone; un ottavo di succo di limone; tre quarti di gin; uno spruzzo di maraschino.

Scuotere nello shaker con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel calice basso, con una scorza di limone.

Love Me or Leave Me

Un quarto di vermouth dry; un quarto di bitter amaro; un quarto di Cointreau; un quarto di gin.

Scuotere energicamente nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel calice basso.

Loving Cup

Un terzo di triple sec; due terzi di cognac; un cucchiaio di zucchero.

Preparare, con cubetti di ghiaccio, nella bowl. Riempire per metà il calice ampio; aggiungere vino rosso e servire con pezzetti di frutta di stagione.

Luxury

Un sesto di succo di limone; un sesto di vermouth; un sesto di crème di banana; un mezzo di gin; uno spruzzo di angostura.

Scuotere nello shaker con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel calice basso.



Mood Indigo

Un bianco d'uovo; un quarto di bitter amaro; un quarto di cognac; un mezzo di gin.

Scuotere vigorosamente nello shaker con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel calice panciuto.

Orange Champagne

In tre quarti di litro di sciroppo di lampone porre in infusione le bucce di una arancia e di mezzo limone. Aggiungere mezzo litro di champagne, il succo di quattro arance e di un limone.

Lasciare il tutto in frigorifero. Dieci minuti prima di servire aggiungere mezza bottiglia di vino rosso. Servire in calici ampi.

Oyster

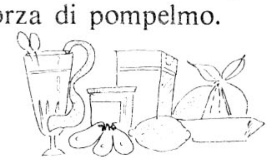
Un quarto di succo di limone; tre quarti di cognac; mezzo cucchiaio di succo di pomodoro; tre o quattro ostriche; pepe; Worcester Sauce.

Preparare direttamente nel tumbler ampio.

Polynesian

Un terzo di calvados; un terzo di caloric punch; un terzo di rum.

Agitare nello shaker con cubetti di ghiaccio. Servire nel calice panciuto con una scorza di pompelmo.



Posta Aerea

Rum bianco; due cucchiai di succo di limone; un cucchiaio di miele.

Scuotere nello shaker con molto ghiaccio in cubetti. Riempire per un terzo il calice ampio e aggiungere champagne ben freddo.

Prairie Oyster Reviver

Un rosso d'uovo; mezzo cucchiaio di Worcester Sauce; mezzo cucchiaio di cognac; uno spruzzo di aceto; uno spruzzo di succo di pomodoro; uno spruzzo di angostura.

Agitare energicamente nel mixer con ghiaccio in cubetti. Servire nel gotto basso, aggiungendo un peperoncino rosso intero.

Primavera

Battere tre uova fresche con un decilitro e mezzo di birra fredda e sessanta grammi di zucchero. Quando il liquido è diventato ben schiumoso aggiungere, a poco a poco, un litro di birra riscaldata assieme ad un cucchiaio di zenzero e noce moscata in polvere. Aggiungere anche un bicchiere di cognac.

Servire, appena pronto, nel cup.

Queen's Love

Un terzo di succo di pompelmo; un terzo di cherry brandy; un terzo di advockaat.

Scuotere nello shaker con pochi cubetti di ghiaccio. Servire nel calice con due ciliegine sotto maraschino.

Rum Club

Un sesto di panna liquida; cinque sesti di rum; un cucchiaio di miele.

Scuotere vigorosamente nello shaker con cubetti di ghiaccio. Servire nel gotto basso, con un pizzico di noce moscata.

Sentimental

Un terzo di miele; un terzo di succo di arancia; un terzo di cognac.

Far bollire in un recipiente per cinque minuti. Servire nel calice panciuto, con uno spruzzo di champagne.

Sevilla

Un uovo; un mezzo di porto; un mezzo di rum.

Agitare vigorosamente nello shaker. Servire nel gotto basso, con un pizzico di zucchero.

Sex Appeal

Un quinto di succo d'arancia; un quinto di anisette; tre quinti di whisky; un cucchiaio di gin.

Scuotere vigorosamente nello shaker con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel tumbler stretto, con una fetta d'arancia.

Sogno di Vedova

Un uovo; Bénédictine.

Scuotere vigorosamente nello shaker. Riempire per due terzi il calice ampio e ricoprire di panna montata.

Super Love

Un tuorlo d'uovo; un terzo di panna; un terzo di maraschino; un terzo di cognac.

Mescere direttamente nel calice ampio, senza mischiare, facendo attenzione che il tuorlo non si rompa.

The Man I Love

Un quarto di succo di pompelmo; un quarto di crème di menta verde; un mezzo di gin; un cucchiaino di zucchero.

Scuotere energicamente nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel calice ampio, con una fetta di pompelmo e una lunga spirale di scorza di pompelmo.

Ultimus

Un rosso d'uovo; whisky.

Scuotere nello shaker. Servire nel tumbler stretto con un cubetto di ghiaccio, un pizzico di pepe e uno di noce moscata.

Upward

Un quarto di succo di pompelmo; tre quarti di rum; un cucchiaio di cognac; un cucchiaio di miele.

Scuotere energicamente nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel gotto basso, con una fettina di pompelmo.



Volubile

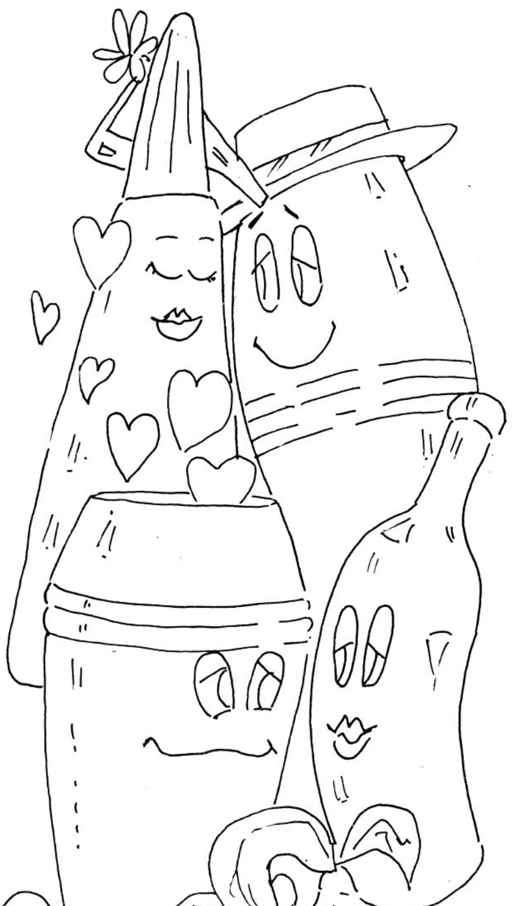
Un quarto di rum; tre quarti di cognac; un cucchiaio di succo di limone; mezzo cucchiaio di miele.

Scuotere vigorosamente nello shaker. Servire nel calice panciuto, con un cubetto di ghiaccio e una ciliegia.

Voluttà

Un mezzo di acqua; un mezzo di porto; quattro gocce di curaçao; una goccia di cognac; due zollette di zucchero.

Versare in una pentola, mescolare delicatamente; poi porre sul fuoco e portare quasi a ebollizione. Servire nel cup.



Yo-Yo

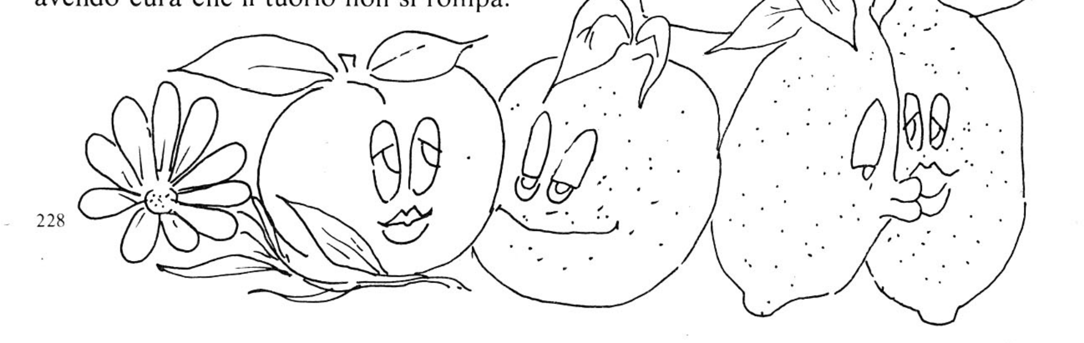
In due litri di cognac far macerare per un giorno e una notte trenta grammi di genziana grattugiata; unire un litro di vino rosso.

Porre il tutto in un recipiente di vetro ed esporre al sole per otto giorni, infine filtrare. Servire nei gotti.

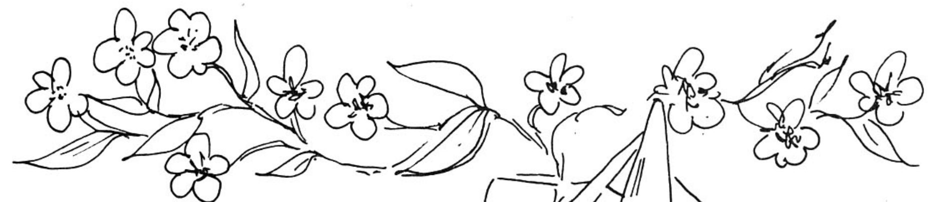
Zaira

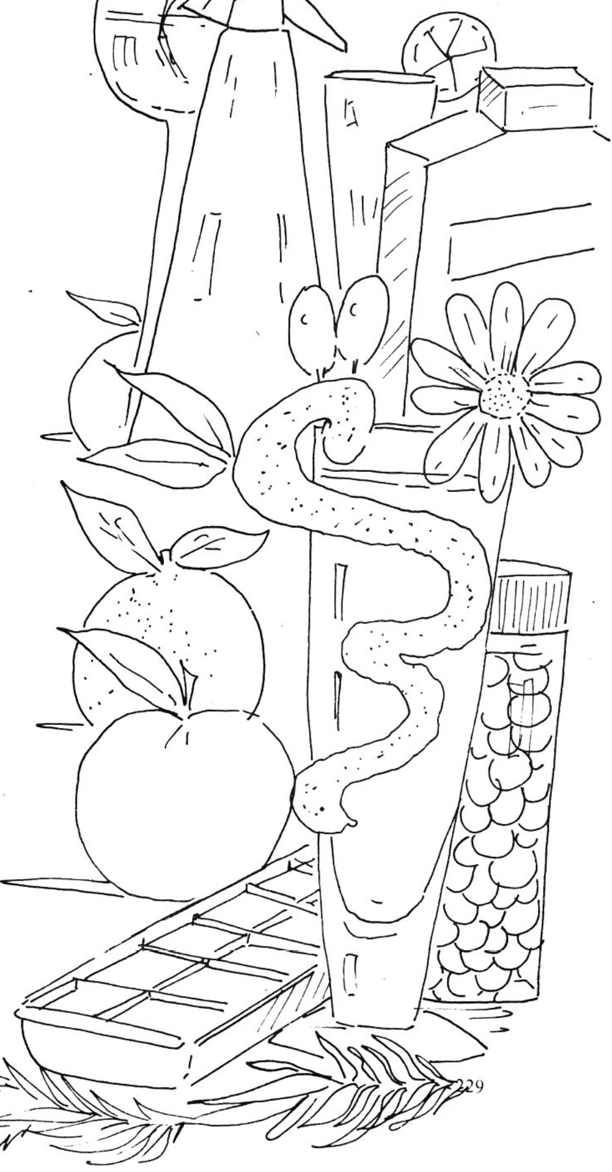
Un tuorlo d'uovo; un cucchiaio di crème di cacao; due cucchiai di cognac; un cucchiaio di maraschino.

Preparare direttamente nel gotto basso, avendo cura che il tuorlo non si rompa.



Cocktails al vino Bianco Cortese di Gavi





Christian

90% di vino bianco Cortese di Gavi; 5% bitter Rossi; 5% Mandarinetto Isolabella; due gocce di angostura.

Servire ben freddo in flûte di cristallo con formaggi a scelta.

Formula di Gualtiero Giorgini di Ancona

Doge Ligure

Mezzo di gin o vodka; un quarto di Carpano rosso; un quarto di vino Cortese di Gavi.

Servire molto fresco.

Formula di Liliana Negro di Asti

Giuseppe

40% di vino bianco Cortese di Gavi; 40% di vodka Eristov Martini; 10% di Bitter Campari; 10% di Grand Marnier.

Si prepara nel mixing glass con ghiaccio cristallino. Girare e servire nell'apposita coppetta da cocktail. Aggiungere uno spruzzo e buccia di limone.

Formula di Giuseppe Datteri di St. Vincent

Marchesi di Gavi

Quattro decimi di Cortese di Gavi; tre decimi di Martini dry; due decimi di vodka o gin; un decimo di Aperol.
Aggiungere uno spruzzo di orzata, uno spicchio di limone e ghiaccio.

Formula di Carletto Bergaglio di Gavi



Stefania

Un terzo di Cortese secco di Gavi; un terzo di brandy Stravecchio Branca; un terzo di succo d'arancia; qualche goccia di Mandarinetto Isolabella.

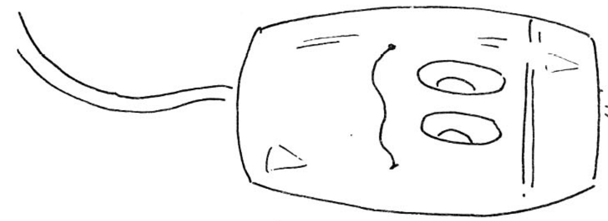
Preparare nello shaker con ghiaccio. Scuotere bene. Versare in coppa completando con spumante President Brut Riccadonna.

Formula di Imelda Calandri di Cuneo



Nota - Questi cocktails al Cortese di Gavi possono essere realizzati con pari profitto con bianchi secchi, aristocratici, tipo Soave Classico, Vernaccia di S. Gimignano, Verdicchio dei Castelli di Iesi o Verdicchio di Matelica, San Severo bianco, Regaleali bianco, Vermentino di Alghero e altri.

I cocktails per astemi





Non è detto che un cocktail debba contenere necessariamente alcool. D'altronde, sarebbe davvero ingiusto privare gli astemi del gusto di sorbire una colorata e pittoresca bevanda dall'aspetto invitante e dal sapore gradevole.
Alcuni, per la verità, vorrebbero negare l'appellativo di "cocktail" alle bevande analcoliche, ma noi non siamo per nulla d'accordo.
Ci sono ottimi cocktails degni di questo nome che hanno come "base" soltanto succhi di frutta o di verdure, oppure latte o sciroppi vari.
Con le nostre formule anche gli astemi potranno dunque prepararsi gustosi drinks.



Belvedere

Due pomodori; cinquanta grammi di sedano; cinquanta grammi di lattuga; ottanta grammi di carote; basilico; prezzemolo; limone.

Frullare il tutto e aggiungere sale e pepe. Servire nel calice ampio, con un bastoncino di sedano e un rametto di prezzemolo.

Buffalo Bill

Un rosso d'uovo; un quinto di granatina; quattro quinti di succo d'arancia.

Scuotere con ghiaccio in cubetti nello shaker. Servire nel calice ampio, con una lunga spirale di scorza d'arancia.

Cinderella

Un terzo di succo di limone; un terzo di succo d'arancia; un terzo di succo d'ananas.

Agitare nel mixer con molto ghiaccio tritato. Servire nel tumbler ampio, con fettine di limone e d'arancia, due o tre cubetti di ananas, una ciliegina sciroppata e una lunga scorza di pompelmo.

Cypress Garden

Un terzo di succo di limone; un terzo di succo d'arancia; un terzo di succo di pesca.

Scuotere con ghiaccio tritato nello shaker. Servire nel gotto alto, con fette d'arancia e di limone e una fettina di mela; eventualmente decorare con altra frutta di stagione.

Eggnog

Un uovo; latte; mezzo cucchiaio di zucchero.

Scuotere vigorosamente nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel gotto basso, con un pizzico di noce moscata.

First Aid

Un quarto di succo di mora; tre quarti di succo di limone.

Agitare con ghiaccio tritato nel mixer. Riempire per due terzi il tumbler alto e aggiungere soda ben fredda. Servire con una fetta di limone ed eventualmente delle more.

Fruit Lemonade

Due quinti di succo di limone; due quinti di succo d'arancia; un quinto di granatina.

Scuotere vigorosamente nello shaker con ghiaccio in cubetti. Riempire per metà il gotto alto e aggiungere gazzosa ben fredda. Servire con una fetta d'arancia, una fetta di limone, una ciliegia e un bastoncino di sedano.

Golden Lemonade

Un rosso d'uovo; succo di limone; mezzo cucchiaio di zucchero.

Scuotere lungamente ed energicamente nello shaker con ghiaccio. Riempire per tre quarti il tumbler stretto e aggiungere soda ben fredda. Servire con una fetta d'arancia, una fetta di limone, una ciliegina sciroppata e una lunga spirale di scorza di pompelmo.

Ice Cream Soda

Tre quarti di gelato misto; un quarto di sciroppo di lampone.

Preparare direttamente nel gotto basso riempiendo il bicchiere per metà. Aggiungere alla fine soda ben fredda.

Ice Tea

Tè; mezzo cucchiaio di zucchero.

Preparare direttamente nel gotto basso in cui si trovino già cubetti di ghiaccio. Servire con una scorza di limone e tre o quattro fette di pesca.

Jersey Six

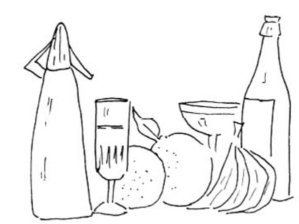
Un mezzo di sidro non fermentato; un mezzo di succo di lampone.

Agitare nel mixer con ghiaccio tritato. Servire nel calice ampio con una scorza di limone e una ciliegia sciroppata.

Kep Sober

Due quinti di succo di limone; un quinto di sciroppo di lampone; acqua tonica.

Agitare lentamente, con cubetti di ghiaccio, nel mixer. Servire nel gotto alto, decorando con una fetta di limone e frutta di stagione.



Lemon Drop Lemonade

Tre quarti di succo di limone; un quarto di orzata.

Agitare nel mixer con ghiaccio tritato. Riempire per metà il tumbler ampio e aggiungere gazzosa ben fredda. Servire con frutta di stagione.

Melon

Un terzo di polpa di melone; un terzo di polpa di anguria; un terzo di succo d'arancia; due cucchiai di succo di limone; uno spruzzo di menta.

Versare direttamente la polpa del melone e dell'anguria (tagliate a pezzettini) in coppe da gelato lasciandole poi in frigorifero. Versare infine gli altri ingredienti. Servire con foglioline di menta.

Orange Smile Lemonade

Un uovo; succo d'arancia; un cucchiaio di succo di lampone.

Agitare nello shaker con molto ghiaccio in cubetti. Riempire per tre quarti il tumbler stretto; servire con soda fredda.

Pan Pan

Un terzo di frullato di mele, pesche e albicocche; un terzo di succo di limone; un sesto di succo d'arancia; un sesto di granatina.

Agitare energicamente nello shaker con poco ghiaccio tritato. Servire nel tumbler ampio, con due cubetti di ghiaccio, una fetta d'arancia, una lunga spirale di scorza di limone e un paio di ciliegie.

Pom-Mare

Un mezzo di succo di pomodoro; un mezzo di succo di frutti di mare; sale; pepe.

Agitare nel mixer e poi raffreddare in frigorifero. Servire nel gotto basso, con due cubetti di ghiaccio e una fettina di limone.

Pussycat

Un mezzo di succo di limone; un mezzo di succo d'arancia; un bianco d'uovo montato a neve; un cucchiaio di sciroppo di orzata.

Agitare vigorosamente nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel tumbler ampio, decorando con ramoscelli di menta fresca.

Sportsman

Tre quarti di succo di pompelmo; un quarto di succo d'arancia; un cucchiaio di granatina.

Agitare nel mixer con poco ghiaccio tritato. Riempire il gotto alto, in cui si trovi già ghiaccio in cubetti per tre quarti, poi aggiungere acqua tonica. Servire con una fetta di limone.

Spring

Un mezzo di succo di limone; un mezzo di succo di lampone.

Agitare nel mixer con cubetti di ghiaccio. Servire nel tumbler ampio in cui si trovi già del ghiaccio tritato riempiendo il bicchiere per metà. Aggiungere soda o gazzosa; decorare con una fetta d'arancia, una lunga scorza di limone e frutta di stagione.

Summer

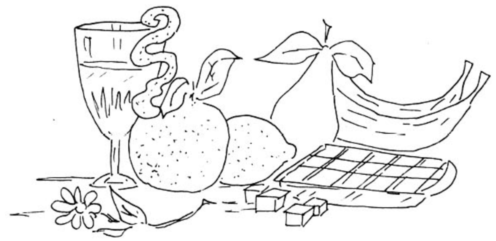
Un terzo di frullato di more, fragole e lamponi; un terzo di succo di limone; un terzo di succo d'arancia; un cucchiaino di zucchero.

Agitare vigorosamente nello shaker con cubetti di ghiaccio. Servire nel tumbler ampio, con una ciliegina sciroppata.

Tomato

Tre quinti di pomodori spremuti; un quinto di succo d'arancia; un quinto di succo di limone.

Agitare nel mixer. Servire nel tumbler stretto con un cubetto di ghiaccio, prezzemolo tritato, sale e altre spezie a piacere.



Tonga

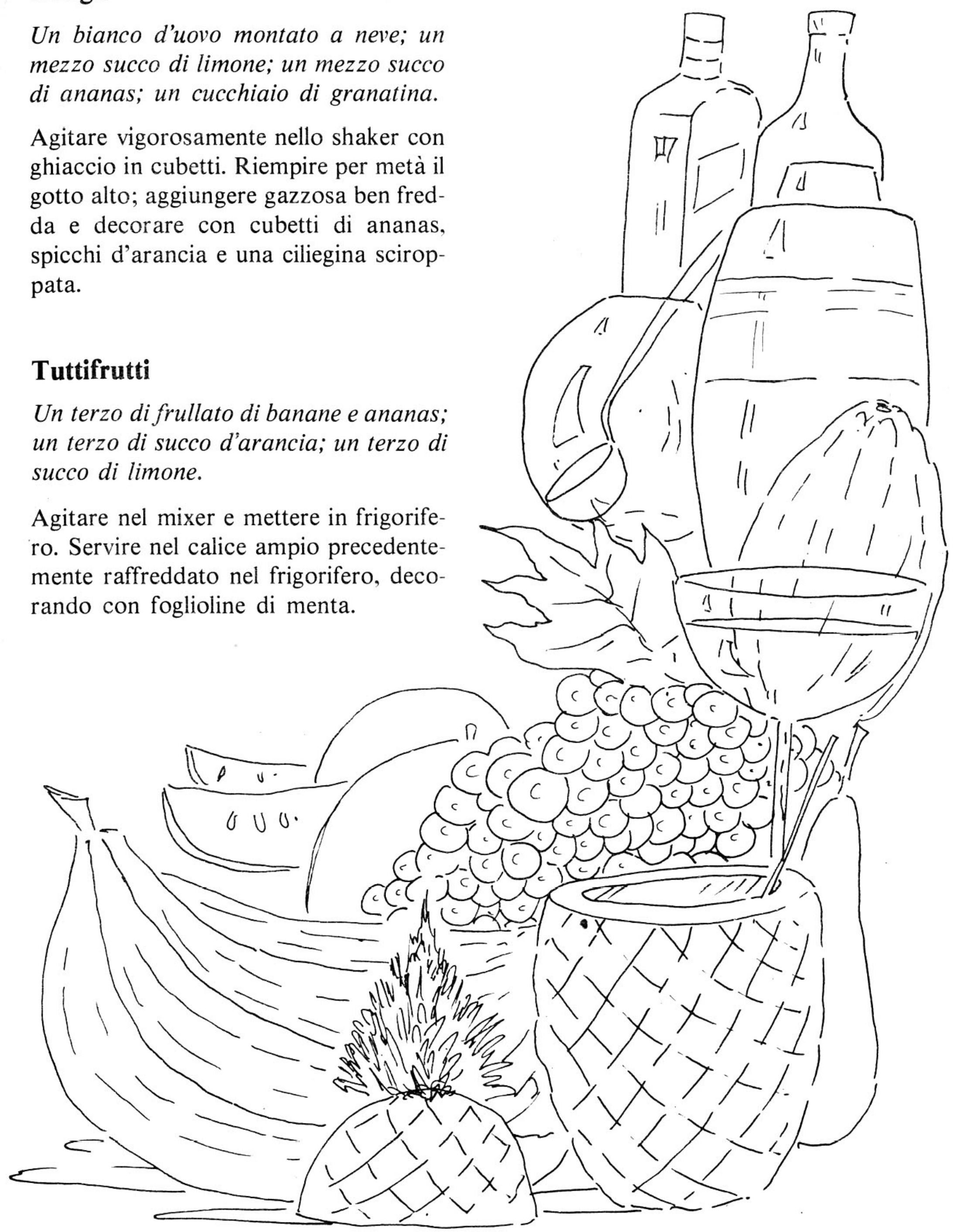
Un bianco d'uovo montato a neve; un mezzo succo di limone; un mezzo succo di ananas; un cucchiaio di granatina.

Agitare vigorosamente nello shaker con ghiaccio in cubetti. Riempire per metà il gotto alto; aggiungere gazzosa ben fredda e decorare con cubetti di ananas, spicchi d'arancia e una ciliegina sciroppata.

Tuttifrutti

Un terzo di frullato di banane e ananas; un terzo di succo d'arancia; un terzo di succo di limone.

Agitare nel mixer e mettere in frigorifero. Servire nel calice ampio precedentemente raffreddato nel frigorifero, decorando con foglioline di menta.



I 50 cocktails mondiali

Lo shaker e il mixing glass, accompagnati dalla coorte degli altri attrezzi per preparare le bevande miscelate, possono essere considerati gli strumenti guida per un'orchestra intenta a creare musiche per il palato.
Con le sette note della scala musicale il compositore, il direttore d'orchestra e i solisti inventano o eseguono delle partiture musicali le cui combinazioni sono infinite.
Dagli spartiti musicali escono eccelse sinfonie, musiche da opera e da operette, canzoni appassionanti o mediocri.
Lo stesso si può dire per i cocktails: dallo shaker o dal mixing glass sono usciti ed escono nettari famosissimi, bevuti in ogni angolo del mondo e altri che possono avere una gloria effimera, oppure vengono subito dimenticati *dans l'espace d'un matin.*
Attraverso innumerevoli prove, sono state create alcune miscele che godono di fama davvero universale e resistono sulla cresta dell'onda da molto tempo, senza farsi travolgere dalla moda. Sono come certi piatti della cucina internazionale, ormai codificati nei testi classici, che appartengono al patrimonio della cucina mondiale d'alto livello.

I barmen più qualificati di tutto il mondo, riuniti nella International Bartenders Association, qualche anno fa, dopo una serie di riunioni e lunghi studi, vararono una lista di cocktails mondiali che attualmente comprende 50 voci. Queste miscele codificate ufficialmente, rappresentano le formule più famose e maggiormente collaudate, servite nei grandi bar degli alberghi internazionali di lusso, nei caffè e nei ristoranti celebri.
Ciò significa che nei più qualificati e sofisticati bar da Parigi a Tokio, da Londra a Roma, da Oslo a Los Angeles, da New York a Città del Messico, potete chiedere una di queste specialità che vi verrà servita con la formula che vi proponiamo, da un professionista dello shaker. Evidentemente, se seguite scrupolosamente la formula con le sue dosi, adoperando shaker o mixer, a seconda dei casi, mescolando o agitando, usando i bicchieri adatti, otterrete in casa vostra lo stesso risultato: proporre ai vostri ospiti una bevanda a livello "mondiale".



Adonis
(Cocktail aperitivo)

Due terzi di dry sherry; un terzo di vermouth rosso; una goccia di orange bitter.

Si prepara nel mixing glass.

Affinity
(Cocktail aperitivo)

Un mezzo di scotch whisky; un quarto di vermouth dry; un quarto di vermouth rosso; due gocce di angostura.

Si prepara nel mixing glass.

Alaska
(Cocktail per le ore di mezzo)

Tre quarti di gin; un quarto di Chartreuse Gialla.

Si prepara nello shaker.

Alexander
(Cocktail per tutte le circostanze)

Un terzo di cognac; un terzo di crema di cacao; un terzo di crema fresca.

Si prepara nello shaker.

Angel Face
(Cocktail digestivo)

Un terzo di dry gin; un terzo di apricot brandy; un terzo di calvados.

Si prepara nello shaker.

Bacardi
(Cocktail per tutte le circostanze)

Due terzi di rum Bacardi; un terzo di succo di limone; una goccia di granatina.

Si prepara nello shaker.

Bamboo
(Cocktail aperitivo vigoroso)

Un mezzo di dry sherry; un mezzo di vermouth dry; una goccia di orange bitter.

Si prepara nel mixing glass.

Bentley
(Cocktail apertivo e digestivo)

Un mezzo di calvados; un mezzo di Dubonnet.

Si prepara nello shaker.

Between the Sheets
(Cocktail aperitivo e digestivo)

Un terzo di rum Bacardi; un terzo di Cointreau; un terzo di brandy; una goccia di succo di limone.

Si prepara nello shaker con poco ghiaccio cristallino.

Block and Fall
(Cocktail da dessert e digestivo)

Un terzo di cognac; un terzo di Cointreau; un sesto di calvados; un sesto di Pernod.

Si prepara nello shaker velocemente con poco ghiaccio cristallino.

Bloody Mary
(Cocktail dissetante)

40 g di vodka a 50°, ghiacciata; due gocce di Worcester Sauce; 60 g di succo di pomodoro ghiacciato.

Si prepara direttamente nel tumbler mescolando con cura.
È una preparazione molto in auge da alcuni anni. Preferibile l'uso di vodka a 50° e determinante l'uso del succo di pomodoro preferito.

Bobby Burns
(Cocktail adatto a tutte le ore)

Un mezzo di scotch whisky; un mezzo di vermouth rosso; tre gocce di Bénédictine.

Si prepara nel mixing glass e si versa nel bicchiere da cocktail con uno sprizzo di buccia di limone.

Bombay
(Cocktail aperitivo)

Un mezzo di brandy; un quarto di vermouth dry; un quarto di vermouth rosso; una goccia di Pernod; due gocce di curaçao.

Si prepara nello shaker con poco ghiaccio cristallino.

Bronx
(Cocktail aperitivo)

Un terzo di dry gin; un terzo di succo d'arancia; un sesto di vermouth dry; un sesto di vermouth rosso.

Si prepara nello shaker con poco ghiaccio cristallino.

Brooklyn
(Cocktail per tutte le circostanze)

Due terzi di whisky; un terzo di vermouth rosso; una goccia di maraschino; una goccia di Amer Picon.

Si prepara nel mixing glass, rimestando bene, con poco ghiaccio cristallino.

Caruso
(Cocktail aperitivo e dissetante)

Un terzo di dry gin; un terzo di vermouth dry; un terzo di liquore di menta verde.

Si prepara nello shaker con poco ghiaccio cristallino.

Casino
(Cocktail digestivo)

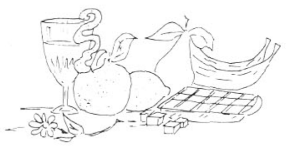
Tre quarti di dry gin; un dodicesimo di maraschino; un dodicesimo di orange bitter; un dodicesimo di succo di limone.

Si prepara nello shaker con poco ghiaccio cristallino e si serve nel bicchiere da cocktail, decorato con una ciliegina.

Claridge
(Cocktail aperitivo che piace alle signore)

Un terzo di dry gin; un terzo di vermouth dry; un sesto di apricot brandy; un sesto di Cointreau.

Si prepara nel mixing glass con poco ghiaccio cristallino.



Clover Club
(Cocktail da dessert)

Due terzi di dry gin; un terzo di granatina; succo di mezzo limone; mezzo bianco d'uovo.

Si prepara nello shaker con poco ghiaccio cristallino. Si serve nel bicchiere doppio da cocktail.

Czarina
(Cocktail da dopopasto)

Due quarti di vodka a 50°; un quarto di vermouth dry; un quarto di apricot brandy; una goccia di angostura.

Si prepara nel mixing glass con poco ghiaccio cristallino.

Daiquiri
(Cocktail dissetante valido come aperitivo)

Tre quarti di rum bianco; un quarto di succo di limone; tre gocce di sciroppo di zucchero.

Si prepara nello shaker.

Derby
(Cocktail dissetante)

50 grammi di dry gin; due gocce di peach bitter (amaro alla pesca); due germogli di menta fresca.

Si prepara nello shaker con poco ghiaccio cristallino.

Diki Diki
(Cocktail digestivo)

Due terzi di calvados; un sesto di punch svedese; un sesto di succo di pompelmo naturale.

Si prepara nello shaker con abbondante ghiaccio cristallino.

Duchess
(Cocktail aperitivo)

Un terzo di vermouth rosso; un terzo di vermouth dry; un terzo di assenzio.

Si prepara nel mixing glass con poco ghiaccio cristallino, mescolando energicamente.

East India
(Cocktail per il pomeriggio)

Tre quarti di brandy; un ottavo di curaçao; un ottavo di succo d'arancia.

Si prepara nello shaker con poco ghiaccio cristallino, aggiungendo poi una ciliegina al maraschino.

Gibson
(Cocktail aperitivo)

Cinque sesti di dry gin; un sesto di vermouth dry.

Decorare il bicchiere con una ciliegina dolce.
Si prepara nel mixing glass.



Gin and It
(Cocktail aperitivo)

Un mezzo di dry gin; un mezzo di vermouth rosso.

Si prepara direttamente nel bicchiere da cocktail con gin e vermouth appena freddi.

Grand Slam
(Cocktail da pomeriggio o da dessert)

Un mezzo di punch svedese; un quarto di vermouth rosso; un quarto di vermouth dry.

Si prepara nello shaker con poco ghiaccio cristallino.



Grasshopper
(Cocktail da fuori pasto)

Un terzo di crema di menta verde; un terzo di crema di cacao bianca; un terzo di crema di latte fresca.

Si prepara nello shaker con poco ghiaccio cristallino, servendo nel doppio bicchiere da cocktail.

Manhattan
(Cocktail aperitivo)

Due terzi di whisky canadese; un terzo di vermouth rosso; una goccia di angostura.

Si decora il bicchiere con una ciliegina al maraschino. La preparazione avviene nel mixing glass, con poco ghiaccio cristallino.



Martini Dry
(Cocktail aperitivo)

Tre quarti di dry gin; un quarto di vermouth dry.

Si prepara agitando fortemente nel mixing glass con poco ghiaccio cristallino. Terminare con sprizzo di buccia di limone.

Martini Sweet
(Cocktail aperitivo per il gusto femminile medio)

Due terzi di dry gin; un terzo di vermouth rosso.

Si prepara nel mixing glass con poco ghiaccio cristallino.

Mary Pickford
(Cocktail dissetante)

Un mezzo di rum bianco; un mezzo di succo d'ananas naturale; un cucchiaino di granatina; sei gocce di maraschino Luxardo.

Si prepara nello shaker agitando velocemente, con poco ghiaccio cristallino.

Mikado
(Cocktail digestivo)

40 g di brandy; due gocce di angostura; due gocce di Crème Noyau; due gocce di orzata; due gocce di curaçao.

Si prepara nello shaker con poco ghiaccio cristallino.

Monkey Gland
(Cocktail da dessert)

Tre quinti di dry gin; due quinti di succo d'arancia; due gocce di granatina; due gocce d'assenzio.

Si prepara nello shaker con poco ghiaccio cristallino.

Negroni
(Cocktail aperitivo ma si può bere a qualsiasi ora)

Mezza fetta di arancia; un cubetto di ghiaccio cristallino; un terzo di vermouth rosso; un terzo di bitter Campari; un terzo di dry gin.

Si prepara direttamente nel bicchiere tumbler medio. Mescolare ripetutamente con il cucchiaio lungo.

Old Fashioned
(Cocktail da fuori pasto)

Una zolletta di zucchero imbevuta in due gocce di angostura; mezza fetta di arancia; mezza fetta di limone; due ciliege al maraschino; un cubetto di ghiaccio cristallino; 50 g di bourbon whisky; uno spruzzo di soda water o seltz ghiacciati.

Si prepara nell'apposito bicchiere.

Old Pal
(Cocktail aperitivo)

Un terzo di rye whisky; un terzo di vermouth dry; un terzo di Bitter Campari.

La preparazione avviene nel mixing glass.

Orange Blossom
(Cocktail da pomeriggio)

Un mezzo di dry gin; mezzo succo d'arancia.

Si prepara nello shaker.

Oriental
(Cocktail per ogni circostanza)

Due quarti di rye wisky; un quarto di vermouth rosso; un quarto di curaçao bianco; due cucchiaini di succo di limone fresco.

Si prepara nello shaker con ghiaccio cristallino. È un cocktail che si adatta a tutte le ore della giornata.

Paradise
(Cocktail dissetante)

Due quarti di dry gin; un quarto di apricot brandy; un quarto di succo di arancia.

Si prepara nello shaker.

Parisian
(Cocktail da dessert ma anche digestivo)

Due quinti di dry gin; due quinti di vermouth dry; un quinto di Crème de Cassis.

Si prepara nel mixing glass.



Planters
(Cocktail dissetante)

Un mezzo di rum Jamaica; un mezzo di succo d'arancia fresco; cinque gocce di succo di limone fresco.

Si prepara nello shaker con ghiaccio cristallino.
È un'antichissima miscela della Jamaica, sempre di attualità.

Princetown
(Cocktail da fine pasto)

Due terzi di dry gin; un terzo di vino porto; due gocce di orange bitter; una scorza di limone.

Si prepara nel mixing glass.

Rob Roy
(Cocktail per ogni circostanza)

Un mezzo di scotch whisky; un mezzo di vermouth dolce; una goccia di angostura bitter.

Decorare con una ciliegina. Si prepara nel mixing glass.

Rose
(Cocktail per ogni ora della giornata)

Due terzi di vermouth dry; un terzo di kirsch; una goccia di sciroppo di fragola.

Si prepara nel mixing glass.

Sidecar
(Cocktail aperitivo, digestivo e dissetante)

Due quarti di brandy; un quarto di Cointreau; un quarto di succo di limone.

Si prepara nello shaker con ghiaccio cristallino.

Stinger
(Cocktail da fine pasto)

Due terzi di brandy; un terzo di crema di menta bianca.

Si prepara nello shaker con ghiaccio cristallino.

White Lady
(Cocktail per tutte le circostanze)

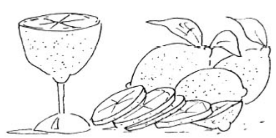
Due quarti di dry gin; un quarto di Cointreau; un quarto di succo di limone.

Si prepara nello shaker con ghiaccio cristallino.

Za-Za
(Cocktail aperitivo)

Un mezzo di Dubonnet; un mezzo di dry gin; una goccia di angostura bitter.

Si prepara nello shaker.



Gli elisir di lunga vita nella storia di Francia

Ardenti come il fuoco, dolci come il miele o secchi come una sorsata di extra dry, sempre un po' misteriosi, i liquori rallegrano chi li assaggia. Fanno brillare gli occhi, rincuorano, rinforzano, ristorano, a seconda delle circostanze e sono apprezzati da coloro che sanno da che verso va presa la vita. I liquori di Francia, come i migliori liquori europei, non si sottraggono a questa loro sacra missione. Si può senza dubbio affermare che in Francia il culto del liquore e delle miscele che da esso derivano è ancora più forte che altrove. Anche perché in ogni regione sono stati creati specifici liquori che, come ogni prodotto naturale e genuino, riflettono lo spirito della loro terra d'origine, fanno sentire – come dicono i francesi – il *terroir* e le sue tradizioni.
I liquori e le acquaviti non erano conosciuti dal mondo classico antico perché altrimenti i Greci non si sarebbero certo contentati dell'*hydromele* come bevanda sacrificale per gli dei. Un po' più approfondite in questo campo furono le usanze dei Romani, ma non di tanto. Fu però portato avanti in modo egregio il discorso degli sciroppi di frutta.
Si pensa che la distillazione fosse conosciuta e praticata in Estremo Oriente due secoli prima di Cristo. L'arrivo in Europa di questa pratica fondamentale per la fabbricazione dei liquori è dovuta all'invasione araba dell'Europa Mediterranea. Ciò si verificò verso il X secolo con la trasmissione dei segreti della distillazione: infatti dal linguaggio arabo deriva il termine alambicco. Questo singolare apparecchio, di varie forme e dimensioni, segue di pari passo la storia della distillazione. Attualmente sono in esercizio potenti alambicchi che arrivano a distillare 12 ettolitri alla volta, segnando l'avvento della tecnologia ultramoderna. Oltre all'*alambic*, così si chiama in francese, anche il termine "alcool", talvolta abbreviato in alcol, è di origine araba.
Com'è noto da questo metodo, applicato al vino, si ottiene l'acquavite.
In Francia, nel XIII secolo, Arnaud de Villeneuve, alchimista catalano, medico del re d'Aragona, scriveva nel suo *Traité sur la conservation de la jenesse*, a proposito dell'acquavite: "Qualcuno la chiama *eau de vie*, questo nome le si addice, poiché fa effettivamente vivere più a lungo".
A causa della sua origine piuttosto mi-

steriosa l'acquavite, ai suoi inizi, era considerata anche in Francia, come in Italia, una bevanda magica che serviva a scopi terapeutici e di cui non si poteva fare largo uso. D'altronde, in quell'epoca, erbe, piante e radici erano la base dei rimedi contro ogni genere di malattia. L'erboristeria nacque allora, con ricerche veramente approfondite.
I monaci coltivavano centinaia di varietà di piante nei loro giardini e le sperimentavano continuamente sui malati. Logicamente associando a queste piante l'acquavite, il loro potere curante non poteva che esserne rinforzato. Ostinandosi, nel silenzio dei loro monasteri e dei loro laboratori, a risolvere quella che dai monaci veniva chiamata la *grande oeuvre*, si giunse a stringere sempre più i tempi per trovare il sognato "elisir di lunga vita". I liquori, nel senso completo di questo termine, arrivarono in porto, pressappoco nella forma attuale, all'inizio del XIV secolo ad opera dei religiosi alchimisti.
Sempre studiando la distillazione e facendo macerare un grande numero di piante e di frutta nell'acquavite, essi ottennero numerosi elisir e liquori, le cui formule, in gran parte segrete, sono state trasmesse di generazione in generazione. Il termine liquore evoca ancora qualcosa della pratica magica.
Quando la peste martoriò l'Europa, i liquori furono praticamente l'unico rimedio contro il terribile morbo insieme ai balsami vegetali. Sotto il regno di Luigi XIV, il famoso Re Sole, era di gran moda degustare liquori chiamati "Populo" e "Rossolis". Il rosolio ha resistito fino alle soglie del Novecento e oltre. Il migliore rosolio francese fu chiamato *Rossolis du Roi*.

Il grande successo ottenuto dai liquori alla corte di Versailles indusse la nobiltà più colta e intraprendente ad occuparsi di distillazione e a produzioni sempre meglio qualificate ed elaborate.
Nel XVIII secolo l'arrivo in Europa dello zucchero di canna dalle Antille in forma sempre più massiccia, insieme con l'importazione delle spezie, crearono nuove miscele e nuovi gusti.
Sempre in Francia, all'inizio del XIX secolo, M. Adam inventò un apparecchio di distillazione così perfezionato che gli permetteva di ottenere *les esprits* cioè gli spiriti, miscele di piante e di grani, ancora attualmente uno dei fondamenti della liquoreria transalpina.



Miscele con l'Ardine della Bardinet

Abricot Tropical
(Long-drink)

Un terzo d'Ardine; due terzi di rum bianco; succo di limone a piacere; due cucchiaini di zucchero di canna.

Servire direttamente nel tumbler, mescolare e aggiungere soda water fredda.

Paradise

Un terzo d'Ardine; un terzo di gin; un terzo di succo d'arancia.

Servire fresco, con aggiunta di una buccia d'arancia e una di limone.

Miscele a base di Bénédictine

Badalona

Un terzo di Bénédictine; un terzo di Amer Picon; un terzo di Pippermint Get.

Si prepara nello shaker con ghiaccio cristallino e si serve ben freddo.

Viking

Due terzi di B & B (Bénédictine e brandy); un terzo di Noilly Prat (vermouth).

Si prepara nello shaker con ghiaccio cristallino; aggiungere uno spruzzo di limone e servire freschissimo.

Miscele alla Chartreuse

Chartreuse Orange
(Long-drink)

Un terzo di Chartreuse Verde; due terzi di succo d'arancia.

Si prepara nel mixer o direttamente nel bicchiere grande da long-drink, con cubetti di ghiaccio e acqua gasata o tonic water freschissime.

Swampwater

Un terzo di Chartreuse Verde; due terzi di succo di ananas; il succo di un quarto di limone verde.

Preparare dei cubetti di ghiaccio nel mixer o nei bicchieri medi e versare gli ingredienti nell'ordine descritto. Mescolare e servire.



Miscele col Cusenier Orange

Orsay

Un sesto di Cusenier Orange; due sesti di vodka; tre sesti di Ambassadeur.

Si prepara nello shaker con ghiaccio in cubetti e si serve nei bicchieri da cocktail ben fresco.

Sweet memories

Un terzo di Cusenier Orange; un terzo di rum; un terzo di vermouth.

Si prepara nello shaker con ghiaccio in cubetti e si serve nei bicchieri da cocktail.

Miscele con Cointreau

Cointreau Planteur

Un terzo di Cointreau; un sesto di rum bruno; un mezzo di succo d'arancia.

Si prepara nello shaker con cubetti di ghiaccio. Agitare nel modo consueto, indi servire nei bicchieri da cocktail. È questa una variante del Planters, uno dei 50 cocktails mondiali, che prevede il Cointreau al posto del succo di limone fresco.

Cointreau Tonic

Versare nel mixer, o nel bicchiere grande, tre centilitri di Cointreau su due cubetti di ghiaccio, riempire con tonic water ghiacciata. Mescolare con il cucchiaio lungo e servire.

Miscele con Abricotine Garnier

Angel Face

(versione francese del noto cocktail che fa parte dell'elenco dei 50 "mondiali")

Un mezzo di Abricotine Garnier; un quarto di dry gin; un quarto di vecchio calvados Montgommery.

Si prepara nello shaker con cubetti di ghiaccio cristallino. Si serve nel bicchiere da cocktail. Questo cocktail è stato creato a Parigi durante la prima guerra mondiale. È un ottimo digestivo.

Slalom

Un mezzo di Abricotine Garnier; un mezzo di succo di limone; una fettina di limone (rondella).

Preparare nel mixer o nel bicchiere grande, mettendo due cubetti di ghiaccio per ciascuna porzione. Dopo aver versato gli ingredienti nell'ordine descritto, completare con tonic water. Mescolare e aggiungere la rondella di limone.



Miscele con Pippermint Get

The Green Peacock

Un terzo di Pippermint Get; un terzo di crème di banana; un terzo di vodka russa; un sorso di succo di limone.

Si prepara nello shaker con ghiaccio cristallino, agitando nel modo consueto e si serve nel bicchiere da cocktail.

Stinger

(cocktail che fa parte della lista dei 50 "mondiali", in versione francese)

Un terzo di Pippermint Get; due terzi di cognac.

Si prepara nello shaker con ghiaccio cristallino, versando il cognac e il Pippermint. Agitare in due riprese, versare servendo nei bicchieri da cocktail, possibilmente refrigerati. Questo cocktail viene considerato un ottimo digestivo.

Miscele con Izarra

Izarra Cocktail

Un terzo di Izarra Gialla; un terzo di gin; un terzo di succo d'ananas.

Si prepara nello shaker con cubetti di ghiaccio e si serve nei bicchieri da cocktail possibilmente refrigerati.



Izarra Dry

Un quinto di Izarra Verde; due quinti di gin; due quinti di vermouth Martini dry.

Si prepara nello shaker con cubetti di ghiaccio e si serve ben fresco, nei bicchieri possibilmente refrigerati.

Miscele con Grand Marnier

Marnissimo

(dosi per una persona)

Tre centilitri di Grand Marnier Cordon Rouge; sei centilitri di caffè; panna montata a piacere; un cucchiaino da caffè di zucchero in polvere.

Versare nel bicchiere grande lo zucchero e aggiungere il Grand Marnier riscaldato a bagnomaria (un bicchiere circa è la dose). Aggiungere una quantità doppia di caffè caldo. Mescolare e decorare la superficie con panna montata. Servire senza più mescolare.

Red Lion

Un terzo di Grand Marnier; un terzo di dry gin; un terzo di succo d'arancia; uno spruzzo di limone.

Versare i componenti nell'ordine indicato nello shaker contenente i consueti cubetti di ghiaccio cristallino. Agitare, come al solito poi mettere la preparazione già pronta in frigo per almeno un quarto d'ora, indi servire.

Miscele con Crème de Cassis

Cup Cassis

Un quinto di Crème de Cassis Lejay-Lagoute; quattro quinti di champagne o vin mousseaux.

Si prepara direttamente nella flûte, versando dapprima la Crème de Cassis e poi lo champagne molto freddo. Si mescola delicatamente e si serve subito.

Noilly-Cassis

Un quarto di Crème de Cassis Lejay-Lagoute; due terzi di Noilly Prat extra dry.

Si può preparare direttamente nei bicchieri con cubetti di ghiaccio, mescolando gli ingredienti con un cucchiaio. Occorre che la Crème de Cassis e il vermouth Noilly-Prat siano già freddi.

Miscele con Marie Brizard

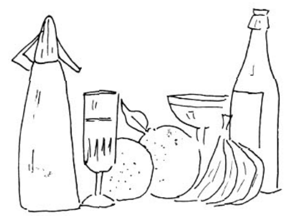
Bolero

Un quarto di Marie Brizard; un quarto di succo di limone; un quarto d'Apry; un quarto di cognac.

Si prepara nello shaker con ghiaccio cristallino e si serve nei bicchieri da cocktails, possibilmente ghiacciati.

Marie Brizard
(Long-drink)

Versare nel bicchiere grande due dita di Marie Brizard; un dito di succo di limone, aggiungere acqua gassata o tonic-water fredde, cubetti di ghiaccio. Mescolare e servire.



Miscele con Cherry Rocher

Rose Cocktail

Un terzo di Cherry Rocher; due terzi di vermouth; dieci gocce di gin o di kirsch.

Si può preparare direttamente nei bicchieri da cocktail versando gli ingredienti nell'ordine indicato, tolti da bottiglie tenute al freddo. Mescolare e aggiungere una ciliegina "Cherry Rocher". Attenzione che il cocktail sia ben fresco.

Trois Mousquetaires

Un terzo di Cherry Rocher; un terzo di whisky; un terzo di vermouth.

Si prepara nello shaker con ghiaccio cristallino, versando sui cubetti di ghiaccio gli ingredienti nell'ordine indicato. Agitare e servire ben fresco.

Miscele con Verveine du Velay

Fraicheur d'Eté

Un quarto di Verveine Verte du Velay; tre quarti di succo d'ananas.

Si prepara nel mixer oppure nei bicchieri grandi da long-drink, avendo cura che i componenti siano ben freschi. Mescolare e servire. Nel caso la bevanda non sia sufficientemente fresca, aggiungere un cubetto di ghiaccio.

V and V

Un mezzo di Verveine Jaune du Velay; un mezzo di vodka.

Si può preparare direttamente nei bicchieri da cocktails, versando gli ingredienti freschi. Mescolare e aggiungere un cubetto di ghiaccio per ogni bicchiere.

Alcuni dessert ai liquori francesi

Banane flambées
(dosi e ingredienti per 4 persone)

4 banane; 50 g di burro; 2 cucchiai di zucchero al velo; 4 bicchieri di liquore d'Izarre Gialla.

Preparazione: 5 minuti.
Cottura: 8 minuti.

Sbucciare le banane e tagliare in due parti nel senso della lunghezza. Scaldare in casseruola il burro e mettervi a dorare le banane da ambo le parti, cospargendole con lo zucchero.
Toglierle dal fuoco e metterle in un piatto di servizio caldo. Aggiungere il liquore nella salsa rimasta in casseruola, farla intiepidire, versare questa salsa dolce sulle banane.
Fiammeggiare con spirito d'alcool e un po' di cognac e servire caldo.

Gelato al Pippermint Get
(dosi e ingredienti per 4 persone)

Mezzo litro di latte; 4 tuorli d'uovo; 250 g di zucchero in polvere; 1 cucchiaino di fecola di patate; 1 dl di crema di latte fresca; 2 bicchierini di Pippermint Get

Va preparato 3 ore prima della consumazione
Tempo occorrente: 15 minuti
Cottura: 10 minuti.

Stemperare i rossi d'uovo in una casseruola con la fecola e lo zucchero fin quando il composto assumerà un colore chiaro. A questo punto incorporarvi, poco a poco, il latte bollente e fare cuocere a fuoco basso, senza smettere di rimescolare con una paletta di legno, girandola sempre nello stesso senso, fin quando la crema avrà preso giusta consistenza. Togliere la casseruola dal fuoco e lasciare raffreddare. Aggiungere la crema di latte e un bicchiere di Pippermint Get. Sbattere nuovamente il composto.
Versare l'insieme in un contenitore di plastica, adatto per il frezeer. Mescolare due o tre volte la crema, man mano che va congelandosi.
Al momento di servire, sformare il gela-

to e inaffiarlo con il secondo bicchiere di Pippermint Get.
Questo gelato può essere realizzato anche con altri liquori, secondo il gusto.

Melons surprises
(dosi e ingredienti per 4 persone)

4 piccoli meloni di Canteloup; 200 g di fragoline di bosco; 50 g di zucchero; 1 bicchiere di liquore Cointreau.

Preparazione: 15 minuti.

Scoperchiare ciascun melone a tre quarti, eliminando i semi all'interno e staccando la polpa con un cucchiaino o uno "scavino", adatto per formare delle piccole palline regolari.
Mettere da parte, al fresco, le cortecce di melone con i rispettivi cappelli. Versare in una terrina le "palline" di polpa di melone e metterle in frigo a macerare, con le fragole, aggiungendo lo zucchero e il Cointreau.
Dopo una o due ore, guarnire i meloni con il composto di frutta, incoperchiare di nuovo, mettere qualche guarnizione di fantasia e servire molto fresco.

Pompelmo a l'Abricotine
(dosi e ingredienti per 4 persone)

3 pompelmi; 1 scatola di litchis allo sciroppo; 3 banane; 50 g di uva passolina; 6 albicocche; 2 bicchieri di liquore Abricotine Garnier.

Preparazione: 15 minuti.

Mettere a macerare l'uva passolina in un bicchiere di Abricotine Garnier.
Tagliare in due, in senso trasversale i pompelmi, svuotarli senza rovinare la scorza. Eliminare la parte bianca della corteccia e mettere i pezzetti di polpa in una insalatiera.
Aggiungere il litchis, le banane sbucciate e tagliate a rondelle, le albicocche private del nocciolo e tagliare a pezzetti l'uva passolina macerata nel liquore.
Versare questo composto, mescolato opportunamente, nelle scorze dei mezzi-pompelmi. Innaffiare con una salsa, che preparerete a parte, mischiando il succo di litchis e il bicchiere d'Abricotine.
Questa preparazione può essere servita sia al momento dell'aperitivo come prima entrata, oppure come fine pasto, prima del cocktail digestivo.

Sorbetto alla Crème de Cassis
(dosi e ingredienti per 4 persone)

200 g di zucchero; 400 g di acqua; il succo di 1 limone; 1 dl di Crème de Cassis Lejay-Lagoute; 2 dl di crema di latte sbattuta e zuccherata.

Preparazione: 10 minuti
Lasciar riposare 4 ore nel freezer.

In una casseruolina, a fuoco basso, preparare uno sciroppo con acqua, zucchero e succo di limone. Lasciare raffreddare, versare lo sciroppo in un contenitore adatto e mettere nel freezer.
Il contenitore va riempito per circa tre quarti, non di più perché la miscela si dilata.
Appena si trasforma in sorbetto, aggiungere la crema sbattuta e la Crème de Cassis. Mescolare, quindi rimettere il composto nel frezeer.
Lasciare riposare per 4 ore, quindi sformarlo e servirlo in coppette individuali.

Soufflé caldo al Grand Marnier
(dosi e ingredienti per 4 persone)

Mezzo litro di latte; 150 g di zucchero; 50 g di burro; 50 g di farina; 5 cl di Grand Marnier Cordon Rouge; 5 rossi d'uovo; 7 albumi.

Preparazione: 25 minuti
Cottura: 30 minuti.

Zuccherare il latte e metterlo a bollire lentamente.
A parte, mescolare il burro ammorbidito con la farina, quindi versarci sopra, poco alla volta, il latte ottenendone una crema consistente.
Togliere momentaneamente dal fuoco e aggiungere il Grand Marnier, quindi lavorare il composto unendo i rossi d'uovo, uno alla volta, incorporandoli bene.
Sbattere gli albumi a neve ferma e aggiungerli al composto, con molta delicatezza.
Versare il composto in uno stampo adatto per soufflés, imburrato leggermente e ripassato con lo zucchero. Fare cuocere a fuoco medio per 25 minuti, senza aprire lo stampo.
Togliere dal fuoco e servire immediatamente.

Liquori tipici di Francia

Ardine Bardinet
È uno dei liquori più antichi fabbricati dalla Bardinet di Bordeaux, nota casa di fama internazionale. Il suo nome risulta dalla cancellatura della prima e dell'ultima lettera del marchio Bardinet. Il suo profumo gradevole proviene dal succo di albicocca che entra nella sua fabbricazione. Questo liquore si ottiene da una severa selezione delle migliori qualità dei frutti, fatti macerare in tini di legno con alcool, selezionati e tenuti in fusione per parecchi mesi. L'aggiunta dello zucchero è scrupolosamente dosata, affinché l'Ardine prenda il suo caratteristico aroma fruttato.

Bénédictine
È un caratteristico liquore creato verso la fine dell'Ottocento e ideato da Alexandre le Grand. La sua formula prevede l'impiego di 27 piante diverse. Il suo aroma è quindi caratteristico e praticamente inconfondibile. La Bénédictine produce anche il "B & B" che è una miscela di Bénédictine e Brandy. Questo liquore ha lo stesso aroma del prototipo, ma ha un gusto molto più secco. Si presta per la preparazione dei cocktails.

Chartreuse
La Chartreuse è ancora, come agli inizi, fabbricata dai padri Chartreux, sempre in base alla ricetta che fu messa a punto, nel 1605, dal Marechal d'Estrées. Le piante utilizzate per l'elaborazione della Chartreuse sono 130. La Chartreuse Verde ha una gradazione alcolica di 55 gradi, quella Gialla di 40 gradi. Sono fatte invecchiare parecchi anni in botti di quercia, prima di giungere all'imbottigliamento definitivo.

Cointreau
Questo caratteristico liquore francese viene elaborato ad Angers e si ottiene per macerazione di acquaviti e spiriti alcolici sopraffini, con la doppia distillazione di scorze d'arancia amara provenienti dalle Antille, mescolate con altre scorze di arance dolci di provenienza del bacino del Mediterraneo.

La Società che la produce è a carattere familiare ed è stata fondata nel 1849 da Edoardo e Adolfo Cointreau. È guidata dai Cointreaux da quattro generazioni.

Cusenier Orange
Liquore a base di diverse varietà di arance dolci e amare. La selezione dei componenti, le tecniche di distillazione e macerazione, la finezza dei dosaggi assicurano un equilibrio perfetto, associando il vigore alla morbidezza. Il Cusenier Orange si caratterizza decisamente per la persistenza e l'intensità del suo aroma. Si produce a Parigi.

Abricotine Garnier
La linea dei prodotti Garnier è stata creata da Paul Garnier nel 1859. Garnier, specialista di miscele di notevole qualità, depositò nel 1872 il marchio "Abricotine" che è rimasto famoso. Come dice il suo nome, il liquore è fabbricato, con diversi accorgimenti, partendo dalle migliori qualità di albicocche, opportunamente trattate e selezionate. Dal 1975 l'insieme dei servizi di questa casa è stato trasferito a Fécamp alla sede della Bénédictine.
Fécamp, cittadina della Normandia, nel dipartimento della Seine-Maritime, nota per le sue industrie alimentari e liquoristiche. È anche notevole porto peschereccio.

Pippermint Get
Il Pippermint Get è stato creato a Revel dai fratelli Get nel 1796. Molto apprezzato in Francia fin dalla prima metà del XIX secolo, questo prodotto è esportato nel mondo intero.
Come dice il suo nome, è una specialità a base di menta. Anche questo liquore è stato rilevato dalla Bénédictine, ma si fabbrica sempre a Revel.

Grand Marnier
Stabilitasi nel 1827 a Neauphle-le-Château, la famiglia Marnier-Lapostolle concluse le sue ricerche nel campo liquoristico mettendo a punto un liquore essenzialmente diverso da tutti gli altri perché realizzato con una base di cognac, cioè di acquavite di vino. Da allora, il procedimento di fabbricazione non è mutato. Il profumo delle arance esotiche si sposa a meraviglia con il cognac della Charente, distillato nei famosi alambicchi di rame e invecchiato in fusti di rovere del Limousine.

Izarra
In lingua basca, Izarra significa stella. Questo liquore è dunque tipicamente basco ed è fabbricato a Bayonne. Si ottiene per distillazione di piante esotiche, mescolate con vecchie acquaviti, con aggiunta di Armagnac, sciroppo di zucchero e miele di acacia. L'Izarra Verde è più *corsé*, cioè dal sapore netto e franco, ricco di alcool, con gusto decisamente secco. L'Izarra Giallo è più leggero e delicato.

Crème de Cassis Lejay-Lagoute
Le virtù dei frutti di *cassis*, o ribes nero, erano già conosciute nel Medio Evo. Bisognerà però attendere il 1841 per far sì che il *maître-liquoriste* Denis Lagoute metta a punto la sua definitiva formula per la Crème de Cassis di Digione che diverrà in breve una delle specialità borgognone più ricercate, insieme ai vini e alla senape (*moutarde de Dijon*).
Il procedimento di fabbricazione è stato gelosamente conservato e da allora non è più cambiato. L'elaborazione del liquore viene fatta attraverso una macerazione delle bacche di cassis perfettamente mature in acquaviti selezionate.

Alla fine viene aggiunta una certa quantità di zucchero necessaria per dargli quel sapore vellutato e amabile, caratteristico di questa crema particolare, che piace sempre.

Anisette Marie Brizard
La società Marie Brizard è stata fondata nel 1755, a Bordeaux, da Marie Brizard, nota come benefattrice dedita a opere di bene per malati incurabili.
Fu un malato, originario delle Antille — curiosità del destino — che le confidò la ricetta di un elixir che era il migliore del suo Paese. Questa preparazione fu apprezzata da re Luigi XV e diventò in seguito l'*Anisette*, specialità della casa.
L'Anisette è sempre fabbricata in base alla ricetta originale - in campo liquoristico i francesi sono molto attaccati alle tradizioni — che è stata tramandata, di generazione in generazione, dai Brizard.

Cherry Rocher
La Casa Rocher è stata fondata, nientemeno, che sotto il regno di Luigi XIV. È sicuramente la più antica casa liquoristica francese. Ricca di due secoli e mezzo di esperienza e di sane virtù familiari, va orgogliosa per aver tenuto a battesimo l'industria liquoristica francese, portandola al più alto grado di perfezione, con continui miglioramenti. La sua specialità è lo cherry a base di ciliege. La sede della Casa è a La-Côte-St-André.

Verveine du Velay
La casa è stata creata nel 1859, ai tempi della seconda guerra d'indipendenza italiana, regnante Napoleone III. Distillato con cura, questo liquore proviene da una miscela di 33 piante diverse. Come al solito, cinque generazioni si sono tenute stretto il loro segreto di fabbricazione. La Verveine Verde è più forte, la Gialla è più dolce. La Casa ha sede a Le-Puy-en-Velay.



Cocktails all'italiana

Il grande barman vi suggerisce

Aibesino II
(Cocktail)

Un mezzo di vodka Smornoff; un quarto di vermouth dry; un ottavo di triple sec Bole; un ottavo di cherry Heering.

Agitare nello shaker con ghiaccio e servire nei bicchieri da cocktail (coppette) con uno spruzzo di buccia d'arancia.

Ricetta di Tonino Palazzi, capo barman dell'Hotel ristorante "Terme" di Vittorio Veneto.

Antonello

Tre quinti di vodka Moskowkaya; un quinto di Solado; un quinto di liquore Galliano; 60 g arancia Sol di Campo; quattro-cinque cubetti di ghiaccio. A piacere poca soda o acqua San Pellegrino.

Si prepara direttamente nel bicchiere tumbler o da bibita. Si decora con pezzetti di frutta di stagione.

Formula di Gino Marcialis, noto barman e ricettista di cocktails, milanese.

Contessa Rosa

Un terzo di Cinzano rosso; una buccia di limone; un chiodo di garofano; una goccia di bitter Campari.

Riempire con spumante Contessa Rosa di Fontanafredda, guarnire con un chicco d'uva.

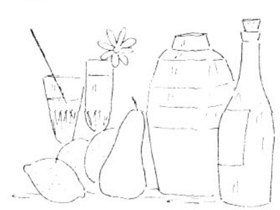
Formula della pittrice Tina Jacobs di Milano.

Diana Dei

Tre quinti di Bitter Campari; un quinto di rum; un quinto di Drambuie; quattro-cinque cubetti di ghiaccio; mezza bottiglietta di aranciata San Pellegrino.

Si prepara direttamente nel bicchiere tumbler e si decora con una fettina di arancia e un fiore, avvolgendo il gambo con la carta stagnola.

Formula di Gino Marcialis, noto barman e ricettista di cocktails, milanese.





Disgelo

40 g di vodka Keglevich; 20 g di triple sec; gocce di sciroppo di cedro.

Si prepara nel bicchiere tumbler dopo aver agitato nello shaker con alcuni cubetti di ghiaccio gli ingredienti, quindi si versa nel tumbler aggiungendo una pallina di gelato al limone e completando con bitter orange. Decorazioni a piacere.

Formula di Giovanni Giraldi del Savoy Excelsior di Trieste.

Eleonora Giorgi

Tre quarti di vermouth Martini bianco; un quarto di gin Bosford; una spruzzata di aperitivo Rossi; quattro-cinque cubetti di ghiaccio.

Si prepara nel mixing glass, si serve nella coppetta da cocktail e si strizza una scorzetta di limone in superficie.

Formula di Raf Floridia della Terrazza Martini di Milano.

Fljki

30 g di vodka; 10 g di triple sec; 10 g di orange Stock; 50 g di succo di pompelmo.

Si prepara direttamente nel bicchiere tumbler con alcuni cubetti di ghiaccio cristallino e mescolando a lungo delicatamente. Guarnire con un rametto di menta fresca, fette d'arancia e ciliegine al maraschino.

Formula di Paolo Pramparo del Big Ben Club di Trieste.

Guardamar
(Cocktail)

Un terzo di vodka; un terzo di vermouth dry; un sesto di apricot brandy; succo di pompelmo; alcune gocce di Framboise.

Si prepara nello shaker con ghiaccio cristallino.

Ricetta di Gianni Mina del Grand Hotel "Kulm" di St. Moritz.

Isabella
(Cocktail)

Un terzo di vodka; un terzo di vermouth dry; un terzo di Tia Maria.

Agitare nello shaker con ghiaccio e servire nei bicchieri da cocktail (coppette).

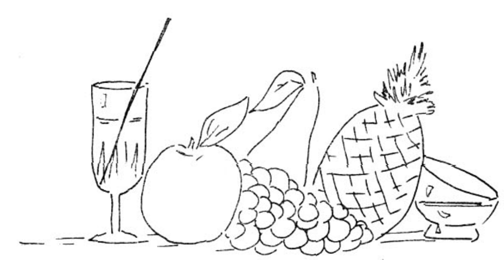
Ricetta di Renato Montanari, capo barman dell'Hotel "Cenobio dei Dogi" di Camogli.

Long Dream
(Cocktail)

50% di cognac; 25% di Cointreau; 25% di vodka; alcune gocce di liquore Galliano; ciliegina rossa.

Si prepara nello shaker con ghiaccio cristallino, decorando con la ciliegina rossa.

Ricetta di Giancarlo Merlotti dell'Hotel "Jolly" di Palermo.



Milo
(Long-drink)

Un quinto di liquore Mammuth; un quinto di brandy Fundador; un quinto di succo d'arancia; spumante Monistrol.

Si prepara direttamente nel bicchiere tumbler con alcuni cubetti di ghiaccio. Decorare con trancio di arancia, una ciliegina al maraschino e germoglio di mentuccia. Servire con cannucce.

Formula di Alfio Torrisi del Bar Italia di Brescia.

Oasi
(Long-drink)

60% di spremuta di pompelmo; 25% di vodka; 15% di mandarinetto; gocce di Grand Marnier; foglie di menta fresca e trancio d'arancia.

Si prepara nel mixing glass, decorando con foglie di menta fresca e trancio d'arancia.

Ricetta di Giancarlo Merlotti dell'Hotel "Jolly" di Palermo.

Oasi Bianca

Un terzo di rum; un terzo di brandy Stock 84; un sesto di maraschino; un sesto di latte di cocco.

Si prepara direttamente nel bicchiere tumbler con alcuni cubetti di ghiaccio cristallino. Si serve dopo aver mescolato delicatamente con un lungo cucchiaino.

Formula di Willy Nedok dell'American Bar Arabia di Trieste.

O.K. Baby

Un terzo di whisky Cutty Sark; un terzo di vermouth Martini dry; un terzo di Mandarine Napoleone; due gocce di angostura; una ciliegina al maraschino.

Mettere alcuni cubetti di ghiaccio nel mixing glass. Versare gli ingredienti liquidi nell'ordine elencato. Miscelare per qualche secondo e versare nella coppetta da cocktail raffreddata. Decorare con la ciliegina.

Formula di Nino Gandola, già dell'Hotel Plaza di Milano.

Ornella Vanoni

60% di succo di pompelmo; 30% di rum Bacardi; 5% di blue curaçao Bols; 5% di Cointreau; quattro-cinque cubetti di ghiaccio.

Si prepara direttamente nel bicchiere tumbler o da bibita. Si decora con un germoglio di mentuccia fresca, trancio di limone e una ciliegia al maraschino.

Formula di Cleante Filippucci dell'Harry's Bar di via Veneto a Roma.

Papé Satan
(Cocktail)

Un quarto di succo di pompelmo; un mezzo di Grand Marnier; un mezzo di scotch whisky.

Si prepara nello shaker agitando con ghiaccio e si serve nei bicchieri da cocktail (coppette).

Ricetta di Stefano Orsini capo barman del club "Papé Satan" e ristorante "Papillon" di Roma.

Papillon
(Long-drink)

Un tuorlo d'uovo; una zolletta di zucchero; spruzzi di mandarinetto Isolabella.

Agitare forte nello shaker con ghiaccio, quindi aggiungere champagne.

Ricetta di Stefano Orsini, capo barman del club "Papé Satan" e ristorante "Papillon" di Roma.

Rosa
(Long-drink)

Un terzo di granatina; un terzo di orzata; un terzo di lampone; qualche goccia di succo d'arancia e di limone.

Guarnire con una fetta d'arancia e una di limone.

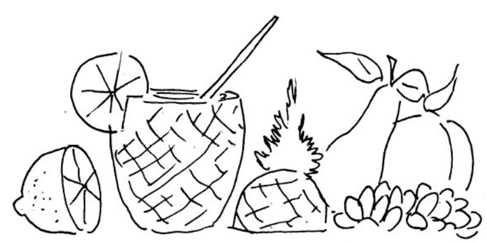
Ricetta di Carlo Mosconi, capo barman del night club del "casinò" di St. Vincent.

Rosalia
(Long-drink)

Un terzo di succo di arancia; un terzo di vodka; un terzo di curaçao bleu.

Si prepara nel mixing glass. Riempire di champagne. Guarnire con fetta di limone, d'arancia e foglioline di menta fresca.

Ricetta di Gianni Mina del Grand Hotel "Kulm" di St. Moritz.



Scorpione
(Long-drink)

30% di Bacardi oro; 30% di champagne; 30% di succo di ananas; 30% di sciroppo di lampone.

Guarnire con trancio di ananas e ciliegine.

Ricetta di Tonino Palazzi, capo barman dell'Hotel ristorante "Terme" di Vittorio Veneto.

Set

40% di whisky Canadian Club; 20% di Cinzano Vecchia Formula; 20% di cherry dry Sack; 10% di Bitter Campari; 10% di liquore Galliano; una ciliegina al maraschino.

Questo cocktail si prepara nel mixing glass con alcuni cubetti di ghiaccio. Si serve nella coppetta da cocktail possibilmente raffreddata e si decora con la ciliegina.

Formula di Giuseppe Magri dell'American Bar del Politecnico, piazza Leonardo da Vinci, a Milano.

Summer
(Long-drink)

Due terzi di Plym gin; un terzo di amaro Radis; succo di limone e arancia in egual misura.

Si mettono i primi due ingredienti nello shaker con alcuni cubetti di ghiaccio cristallino. Agitare a lungo, quindi versare nel bicchiere tumbler allungando con un terzo di succo d'arancia e un terzo di succo di limone e completare con Bitter Lemon Schweppes. Tutti gli ingredienti devono essere ben freddi. Guarnire a piacere.

Formula di Carlo Amato del bar "Al Vermouth di Torino", di Trieste.

Teresa
(Cocktail)

Un terzo di cognac; un terzo di Grand Marnier; un terzo di gin.

Agitare nello shaker con ghiaccio e servire nei bicchieri da cocktail con uno sprizzo di buccia d'arancia.

Ricetta di Carlo Mosconi, capo barman del night club del "casinò" di St. Vincent.

Valentina
(Long-drink)

Un terzo di cognac Martell; un terzo di Aurum; un terzo di spremuta di limone.

Si prepara nel mixing glass o direttamente nei bicchieri dei long-drinks. Mescolare e aggiungere champagne. Guarnire con trancio d'arancia.

Ricetta di Renato Montanari, capo barman dell'Hotel "Cenobio dei Dogi" di Camogli.

Valentino

40% di Whisky Canadian Club; 20% di vermouth dry Cinzano; 20% di Carpano Punt e Mes; 20% di Mandarine Napoleone.

Si prepara nel mixing glass con alcuni cubetti di ghiaccio. Servire nella coppetta da cocktail, decorare con la ciliegina e strizzare una scorzetta di limone in superficie.

Formula di Gianni Grasso del ristorante-american bar "Momus" di via Fiori Chiari, Milano.



Miscele speciali e qualche gelato

Advocaat
(Aperitivo all'uovo)

1 litro di brandy; 5-6 tuorli d'uovo; una bustina di vaniglia; 150 g di zucchero; 3 dl di acqua.

Versare l'acqua fredda in una casseruola e aggiungere il pezzetto di vaniglia. Mettere sul fuoco e scaldare lentamente, appena tocca il bollore, togliere dal fuoco e lasciar raffreddare.
Sbattere i tuorli d'uovo in una terrina, incorporando lo zucchero poco per volta, aggiungere, sempre mescolando, l'acqua e la vaniglia.
Mettere la casseruola a bagnomaria e far scaldare mescolando fino a quando il composto si sia addensato, quindi lasciar raffreddare. Versare il composto in una bottiglia e tenerlo in luogo fresco, ben tappato, per 15 giorni.
Servirlo fresco come aperitivo, aggiungendo panna montata, oppure una crema inglese, non dolce.



Bishop
(Vin del Vescovo)

Mezzo litro di vino tipo Bourgogne rosso o Nebbiolo d'Alba; mezzo litro di acqua, zucchero, un limone, chiodi di garofano.

Mettere in una casseruola il vino e l'acqua, aggiungere il succo di limone spremuto e i chiodi di garofano. Portare a bollore, ma senza lasciar bollire. Togliere la casseruola dal fuoco e zuccherare. Servire in bicchieri ballon borgognone.

Fichi al limone

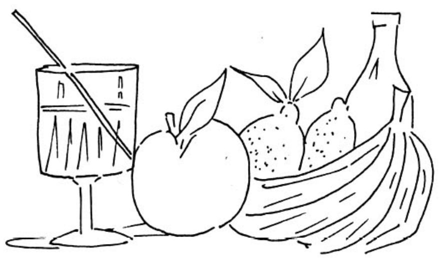
Prendere dei fichi ben maturi, quelli autunnali, pelarli e tagliarli a metà, disporli a strati in un recipiente di vetro; su ogni strato di fichi mettere una buona quantità di zucchero e succo di limone. Continuare così fino a completare il recipiente.
Tenerli per due ore a temperatura ambiente, in modo da ottenere una leggera fermentazione degli zuccheri che, combinandosi con il limone, formeranno un sugo molto gradevole. Metterli a raffreddare per un'oretta in frigo, prima di servirli.

Si possono gustare anche al pomeriggio, accompagnando i fichi con sherry o porto, subito dopo il primo assaggio.

Gelato al caffè

Tre tuorli d'uovo; 150 g di zucchero a velo; 1 dl di latte; 80 g di caffè in chicchi; mezzo litro di panna.

Fare bollire il latte e poi mettervi in fusione i chicchi di caffè per tre quarti d'ora. Quindi battere con la frusta i tuorli d'uovo con lo zucchero al velo; a questo amalgama unire il composto di latte e caffè. Versare l'insieme, a poco a poco, sulla panna montata a neve soda, girando lentamente con la frusta finché tutto sarà incorporato.
Mettere la crema così preparata in un contenitore adatto e riporla nel freezer. Il gelato verrà pronto nel giro di 5 o 6 ore.



Gelato alla frutta

Si può preparare questo gelato seguendo il procedimento del gelato al caffè o alla vaniglia, sostituendo a quei due ingredienti 250 g di frutta ben matura, lavata, snocciolata e passata al setaccio. Può essere realizzato con albicocche, banane, fragole, castagne, meloni, lamponi, ananas, a seconda delle stagioni.

Gelato alla vaniglia

Tre tuorli d'uovo; 150 g di zucchero al velo; 1 dl di latte; 80 g di baccelli di vaniglia; mezzo litro di panna.

Si può ottenere questo gelato con lo stesso procedimento del gelato al caffè, sostituendo i chicchi di caffè con i baccelli di vaniglia.

Punch alla Romana
Per quattro persone

Un'arancia; un limone; due bicchieri di Frascati spumante tipo Brut; due albumi; mezzo bicchiere scarso di acqua; mezza bustina di zucchero vanigliato; due bicchierini di rum; otto ciliegine sotto spirito (per guarnizione).

Tempo occorrente: un'ora, più il tempo occorrente per il freezer.
Difficoltà: elevate.

Dopo aver lavato ed asciugato le arance ed i limoni, tagliarne la scorza a strisce molto sottili e spremerne tutto il succo, facendolo passare al colino. Mescolare il vino e metà dello zucchero in una casseruola da mettere sul fuoco facendo bollire il composto, a fuoco moderato, per 6-7 minuti.
Togliere la casseruola dal fuoco, aggiungere le scorze degli agrumi e lasciare riposare per circa un'ora, quindi aggiungere il succo di arance e limoni e versare il composto in una gelatiera. Conservare nel freezer facendo gelare. Nel frattempo montare gli albumi a neve in una terrina. Versare in un tegamino lo zucchero rimasto e aggiungere l'acqua, mettere sul fuoco e fare sciogliere dando la consistenza di uno sciroppo.

Versare poi questo sciroppo in una terrina con gli albumi montati, mescolare energicamente con una frusta ottenendo un composto morbido e filante. Lasciare raffreddare ed aggiungere la bustina di zucchero vanigliato; continuare a mescolare con energia, quindi versare nella terrina anche il gelato ed il rum.
Questo nuovo composto va rimesso in frigo per farlo rapprendere, ma senza che diventi solido. Distribuirlo nelle coppe e nei flûtes, decorandolo con ciliegine sotto spirito.

Punch al Pompelmo in Ghiaccio

Due terzi di rum; un terzo di sciroppo di lampone; succo di pompelmo; cannella; noce moscata; ghiaccio tritato.

Preparare un punch con il rum, lo sciroppo di lampone e acqua. Lasciarlo raffreddare. Aggiungere il succo di pompelmo, la cannella e la noce moscata e il ghiaccio tritato in abbondanza. Servire nel tumbler.

Punch in Bianco

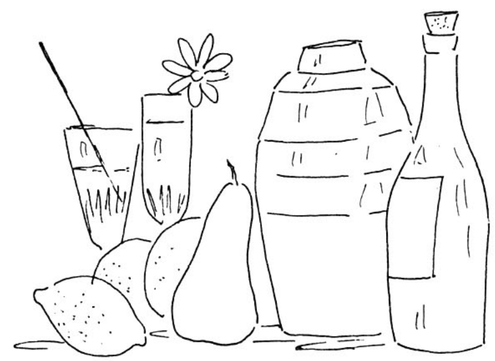
Due terzi di rum bianco; un terzo di sciroppo di zucchero; fette e scorza di limone a spirale; fette di arancia, ghiaccio a cubetti.

Mettere nella bowl gli ingredienti, mescolare con il cucchiaio lungo, aggiungere un cubetto di ghiaccio per ogni bicchiere, dopo averne spolverizzato di zucchero l'orlo, versare il punch insieme alla frutta.

Sangria

Due bottiglie di Rioja Reserva Especial; 100 g di zucchero; tre limoni; mezza arancia; due pesche; una pera; un pezzetto di cannella; un quarto di seltz; ghiaccio in cubetti.

Versare il vino rosso in una casseruola, con lo zucchero, l'arancia, il limone tagliato a spicchi, la cannella. Far scaldare e lasciar cuocere per 5 minuti. Aggiungere le pesche e la pera affettate. Lasciar raffreddare. Versare in una capace brocca e metter il composto in frigo. Al momento di servire, dare una spruzzata con l'acqua di seltz e aggiungere i cubetti di ghiaccio.



Cocktails Anni Trenta

Breakfast Cocktail

Un bicchiere di madera; un bicchierino di cognac; un bicchierino di curaçao; un rosso d'uovo; alcuni pezzetti di ghiaccio.

Mettere nello shaker. Agitare in due tempi e servire.

Coffee Cocktail

Un tuorlo d'uovo sbattuto con mezzo cucchiaio di zucchero in polvere; un bicchierino di curaçao; un bicchierino di crema di nocciole; un bicchiere di caffè freddo; alcuni cubetti di ghiaccio.

Mettere nello shaker. Agitare a lungo e servire.

Henri Cocktail

Un bicchierino di gin; un bicchiere di vermouth; un bicchierino di Chartreuse; un pezzetto di buccia di limone; alcuni cubetti di ghiaccio.

Mettere nello shaker. Sbattere il cocktail per qualche minuto e lasciare riposare un istante. Sbattere ancora indi servire in bicchieri da cocktail nei quali prima sarà stata messa un'oliva.

Lady Mary Cocktail

Un bicchierino di Chartreuse; due bicchierini di curaçao rosso; un bicchierino di gin; alcuni pezzetti di ghiaccio.

Mettere nello shaker. Agitare e servire con un pezzetto di frutto candito entro ciascun bicchiere.

Quicksilver Cocktail

Due bicchierini di cognac; mezzo cucchaino di amaro; un bicchierino di maraschino; due bicchierini di curaçao rosso; un pezzetto di scorza di limone; una cucchiaiata di ghiaccio a pezzettini.

Mettere nello shaker. Agitare e servire ponendo in ciascun bicchiere da cocktail una ciliegia candita.

Von Kappa Cocktail

Un cucchiaio di succo di limone; due bicchierini di gin; un bicchiere di vermouth; una goccia di amaro; alcuni cubetti di ghiaccio.

Mettere nello shaker. Sbattere in due riprese e servire subito.

Le ricette della nonna

Birra all'uva

Prendere 125 g di zucchero, 125 g di uva secca, rammollita in acqua tiepida, 1 cucchiaino di cannella in polvere, 1 limone sbucciato e tagliato in fette sottili, 1 litro di birra chiara o scura, 1 tazza grande piena di pane raffermo o grattugiato. Sciogliere lo zucchero nella birra, unirvi l'uva, la cannella e il limone e mettere in ghiaccio. Dieci minuti prima di servire mettere il pane grattugiato in un boccale; versarvi la birra e lasciare riposare un pochino affinché prenda il giusto sapore, indi servire.

Elisir di china

Mettere in fusione in una bottiglia 5 g di corteccia secca di arancio amaro; 5 g di china peruviana; 250 g di spirito e 150 g di acqua distillata. Fare macerare per una quindicina di giorni e non dimenticare in questo periodo di agitare ogni tanto la miscela. Trascorso questo tempo, passare il liquido attraverso una tela bagnata e strizzata.
Sciogliere sul fuoco a parte con 550 g di acqua 700 g di zucchero evitando l'ebollizione. Passare lo sciroppo attravero un telo a trama piuttosto rada e, dopo averlo mescolato assieme a 450 g di spirito, unire il liquido ottenuto alla prima miscela; agitare, lasciare riposare 24 ore e passare tutto attraverso la carta da filtro.



Elisir di lunga vita

Fare macerare per una quindicina di giorni 1 litro e un quarto di brandy con 3 g di ciascuna delle seguenti sostanze: agarico bianco, radice di genziana, rabarbaro, cannella, zedoaria. Quando la macerazione sarà piuttosto inoltrata aggiungervi 18 g di aloe. Terminata la macerazione mescolare al composto 350 g di zucchero, sciolto precedentemente in 350 g di acqua distillata. Lasciare riposare 24 ore e passare la miscela attraverso una tela bagnata e strizzata. Dopo avere lasciato riposare per altri dieci giorni, passare l'elisir attraverso la carta da filtro. Usarlo in piccolissime dosi.
Una cucchiaiata al mattino a digiuno sarà un ottimo stimolante dell'appetito.

Liquore di anice

Preparare il liquore di anice seguendo le norme della precedente ricetta e sostituendo, all'infuso di limone, 60 g di semi di anice, posti a macerare assieme a due decilitri di grappa bianca. Proseguire in tutto come sopra indicato.

Liquore di caffè

Fare macerare per tre o quattro giorni dei pezzettini di vaniglia con mezzo litro di spirito di vino finissimo. Preparare, attenendosi alle precedenti ricette, uno sciroppo con mezzo litro di acqua distillata e un chilo di zucchero. Fare un buon caffè concentrato con tre etti di caffè e mezzo litro di acqua. Incorporarlo allo zucchero sciroppato e fare bollire per qualche istante. Lasciare raffreddare e riversare la miscela nello spirito. Agitare il composto; fare riposare ben tappato per una ventina di giorni, quindi passare il liquido attraverso una carta da filtro. Imbottigliare.

Liquore di cedro

Fare sciogliere a freddo otto etti di zucchero in un litro di acqua e mettere il liquido ottenuto in una bottiglia che andrà agitata di tanto in tanto. Prendere un cedro grosso e grattugiarne l'intera buccia che andrà messa in fusione in un'altra bottiglia assieme a tre decilitri di brandy, per otto giorni dopo aver ben tappato la bottiglia. Non si dimentichi, durante questo periodo, di mescolare ogni tanto il contenuto.
Trascorso questo tempo passare l'infuso attraverso una tela bagnata e strizzata e mescolarlo in una bottiglia con altri sei decilitri di brandy. Agitare e lasciare riposare per altri due giorni. Preparare un fiasco ben pulito; mettervi la miscela di acqua zuccherata e unire a quest'ultima il contenuto della bottiglia. Agitare il fiasco; lasciarlo riposare per una quindicina di giorni, indi passare il liquido attraverso una carta da filtro. Il liquore è pronto.

Punch al Rum

Fare sciogliere sul fuoco in una casseruola 250 g di zucchero in un litro di acqua. Fare bollire e, quando la superficie dello sciroppo comincerà a incresparsi, levare dal fuoco. Versare mezzo litro di rum di buona marca, ed unirvi la buccia di un limone o di una arancia tagliata a fette. Fare riprendere il bollore per qualche istante. Servire molto caldo entro bicchieri larghi.

Sciroppo di albicocche

Prendere un chilo di albicocche mature, togliere i noccioli e levare loro le mandorle interne che andranno pestate finemente col mortaio. Porre al fuoco una casseruola contenente un litro d'acqua, la polpa delle albicocche tagliate a pezzettini e le mandorle tritate. Mescolare di tanto in tanto e fare cucinare fino a che non si otterrà una densa poltiglia omogenea. Levare dal fuoco; lasciare raffreddare e passare il composto. Fare fondere a parte in una casseruola due chili di zucchero assieme a mezzo litro di acqua. Far prendere un po' di consistenza allo sciroppo, indi versarvi il sugo della frutta nuovamente filtrato. Mescolare, lasciare cucinare a fuoco lento sempre sorvegliando e, quando si formeranno sulla superficie delle piccole bollicine perlacee, levare dal fuoco e versare in bottiglie.

Sciroppo di cedro

Prendere tre cedri, sprizzarne bene il succo da tenere a parte, e tagliarne sottilmente a nastro, dopo averla lavata, la scorza di uno di essi. Porre al fuoco una casseruola assieme alla scorza del cedro e a un bicchiere d'acqua. Far prendere il bollore e versare 450 g di zucchero. Lasciare bollire per un paio di minuti. Togliere la scorza del cedro ed aggiungere il succo tenuto a parte. Fare bollire ancora un po' lo sciroppo che andrà levato dal fuoco quando avrà preso una certa consistenza ed avrà acquistato una tinta bianca con riflessi verdognoli. Levare dal fuoco e versare in bottiglia.

Sciroppo di ciliege

Prendere un chilo di ciliege di Vignola mature, levare loro i picciuoli ed i noccioli e metterle al fuoco in una casseruola assieme ad un bicchiere grande di vino bianco secco. Fare alzare il bollore otto o dieci volte, indi levare dal fuoco e filtrare il composto col passino. Mettere al fuoco in un'altra casseruola un chilo di zucchero assieme ad un altro bicchiere di vino bianco, mischiato con un po' d'acqua. Sciolto che sia aggiungere il succo delle ciliege. Fare bollire fintanto che non avrà preso consistenza.
Quando lo sciroppo è ancora caldo versarlo nelle bottiglie.

Sciroppo di fiori di arancio

Mettere a liquefare a freddo 900 g di zucchero in 500 g di acqua di fiori di arancio. Quando tutto sarà ben sciolto appoggiare una carta da filtro in un imbuto e passare il liquido attraverso di essa versandolo poi nelle bottiglie stesse.

Sciroppo di menta

Anche lo sciroppo di menta si prepara a freddo, mescolando 250 g di acqua di menta con 450 g di zucchero.
Passare la soluzione attraverso una carta da filtro e conservare in bottiglie.

Tè di fiori d'arancio e Tisana di semi di lino

Se si vuole diminuire l'azione eccitante del tè, mescolare due terzi di fiori d'arancio con un terzo di tè nero e procedere nell'infusione seguendo le regole indicate per il tè comune.
Dopo avere lavato e pestato in un mortaio una cucchiaiata di semi di lino, metterli in una casseruola con 1 litro e un quarto di acqua e fare bollire lentamente a casseruola scoperta per mezz'ora circa. Filtrare la tisana; dolcificarla con zucchero. È un ottimo rinfrescante.

Vino "brulé"

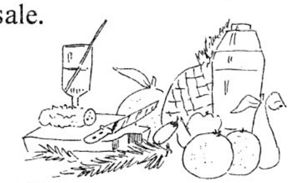
Mettere al fuoco una casseruola con 1 litro di buon vino rosso, 100 g di zucchero, alcuni chiodi di garofano, un quarto di noce moscata, un pezzetto di cannella e la buccia tagliata sottile a nastro di un limone. Fare bollire e, quando lo zucchero sarà completamente sciolto, levare dal fuoco; passare attraverso una tela bagnata e strizzata e servire ben caldo.

Desserts al liquore

Anguria al Cognac
Per 4-6 persone

1 grossa anguria; cognac.

Prendere un cocomero e metterlo in frigorifero per 3 o 4 ore. Quindi con una siringa iniettare nel frutto in quattro punti diversi 5 o 6 bicchierini di cognac. Lasciar assorbire, quindi tagliare a fettine il frutto accompagnando le fette con un bicchierino di cognac per ciascun commensale.



Arance affettate

Per evitare il fastidio della sbucciatura si può presentare l'arancia già affettata, inumidita col succo che esce dalla polpa mentre si affetta il frutto, oppure leggermente cosparsa di zucchero e bagnata con del rum bianco o del kirsch.
Questo modo di presentare le arance, va preparato almeno un'ora prima di portare il piatto a tavola, affinché l'arancia maceri nel succo.
Va tenuta in luogo fresco, non in frigo per non farla scurire.

Avocado allo Sherry Oloroso
Per 4 persone

2 avocado.

Tagliare a metà ogni avocado e riempire l'incavo lasciato dal nocciolo con dello sherry Oloroso.

Castagne del Gourmet
Per 4 persone

Mezzo chilo di castagne da cuocere; 6 bicchierini di rum; 2 limoni; 250 g di zucchero.

Fare arrostire le castagne, sbucciarle e metterle a macerare in una terrina con il rum, il succo di limone e lo zucchero. Tenervele per alcune ore e servirle a temperatura ambiente.

Cesto d'anguria

1 anguria; 2 pesche; 1 grappolo uva bianca; 2 banane; 100 g di mandorle; 100 g di zucchero; mezza bottiglia di Recioto di Soave.

Staccare la scorza dell'anguria in modo da formare un cestino col relativo manico. Svuotare il frutto, cercando di non rovinare la polpa, per ricavarne dei cubetti, da mettere in una zuppiera insieme alle pesche sbucciate, snocciolate, tagliate a dadini, agli acini d'uva sbucciati, alle banane affettate e alle mandorle sbollentate, sbucciate e sminuzzate. Spolverizzare con lo zucchero, bagnare col vino.
Lasciar riposare in frigo per un paio d'ore poi versare il composto nel cestino ricavato dalla scorza d'anguria, messo a sua volta nel frigo per la stessa durata di tempo, ma ricoperto con un foglio di carta d'alluminio in modo che non si prosciughi. Servire.

Mandarini alla Nizzarda
Per 4 persone

8 grossi mandarini; 100 g di ananas tagliato a cubetti; 2 pesche sciroppate pure tagliate a cubetti; 50 g di ciliege sciroppate, snocciolate e tagliate a pezzetti; 50 g di zucchero; 2 bicchierini di mandarinetto; 200 g di gelato alla crema già pronto.

Tagliare la parte superiore ai mandarini con un coltello affilato e tenere da parte il piccolo "coperchio" che se ne ricava. Svuotare i frutti con uno scovino, raccogliendo la polpa in una ciotola. Aggiungervi l'ananas, le pesche, le ciliege, lo zucchero e lasciar macerare il tutto per un paio d'ore nel mandarinetto. Riempire con il composto i mandarini, metterli in freezer per due o tre ore fino a quando sulla buccia si sarà formato un leggero strato di brina. Lasciarli sgelare un poco, appoggiare su ogni mandarino una pallina di gelato e su questo il coperchio del frutto che avremo tenuto in frigorifero.

Melone al Porto
Per 4 persone

4 meloncini; mezza bottiglia di vino porto tipo secco; qualche foglia verde per guarnizione; ghiaccio tritato.

Togliere il cappello ai meloncini e svuotarli con lo scavino, in modo da fare tante palline con la polpa, eliminando i semi. Rimettere nella buccia le palline di melone aggiungendo metà della dose di porto. Coprire con il cappello e mettere i meloncini in frigo per mezz'ora. A questo punto togliere il vino non assorbito dai meloncini ed aggiungere la metà dello stesso porto tenuta da parte.
Servire in un vassoio guarnito di foglie verdi e ghiaccio tritato, con i cappelli tenuti rialzati da un grosso stecchino in maniera che sembri un ombrello.



Meloncino al Cartizze
Per 4 persone

2 meloncini di media grossezza; mezza bottiglia di Cartizze (Prosecco Spumante Speciale); 2 cucchiai di mandorle ambrosine spezzettate.

Tagliare a metà i meloncini e liberarli dai semi. Adoperando l'apposito scavino, ricavare dalla polpa delle palline.
Adagiare le palline nella coppa formata dalla scorza di ciascun mezzo melone, cospargendo con le mandorle ambrosine spezzettate.
Versare in ciascuna "coppa" un bicchiere di Cartizze Spumante Speciale. Mettere in frigo per 3 / 4 d'ora poi servire.

Pere flambées
Per 4 persone

4 pere già sbucciate e cotte in precedenza al vino bianco; zucchero cristallino; buccia di limone; succo di fragole; 4 bicchierini di cognac; gelato al pistacchio; zucchero filato.

Far fondere lo zucchero a fuoco basso in un tegamino, versare un po' di succo di fragole, fino ad ottenerne uno sciroppo non troppo denso. Versare un po' di cognac nella salsa, quindi mettervi le pere, facendo ripetutamente passare sopra i frutti la salsa.
Cospargere le pere di zucchero e continuare la cottura. Infine fiammeggiare con zucchero e cognac.
Disporre ogni pera nel piatto del commensale a spicchi, formando un cerchio. Irrorarle con la salsa di cottura, poi al centro del piatto, disporre il gelato al pistacchio e ricoprire il tutto con lo zucchero filato.

Pesche in coppa
Per 4 persone

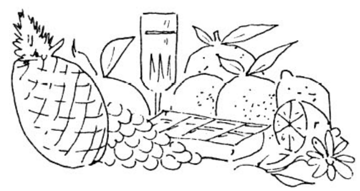
6 pesche mature; 100 g di zucchero; 4 tuorli d'uovo; 2 bicchierini di rum bianco cubano.

Dopo averle scottate rapidamente, levare la pelle alle pesche e passarle al setaccio; aggiungere i tuorli d'uovo, lo zucchero ed il rum bianco, mescolando l'insieme. Riempire le coppe col composto e metterle a cuocere a bagnomaria protette da un coperchio finché, pungendole con uno stecchetto di legno, ci si accorge che il composto si è ben rassodato. Togliere le coppe dal bagnomaria e metterle in frigorifero.

Pesche in Ghiaccio all'Apricot
Per 4 persone

4 pesche di grande formato non troppo mature; 8 cucchiaini di zucchero; 4 bicchierini di apricot brandy.

Riempire fino a tre quarti una pentola con dell'acqua e portare ad ebollizione, quindi immergere le pesche lasciandovele per due o tre minuti. Toglierle, sgocciolarle, asciugarle e aprirle a metà. Nel vuoto lasciato dai noccioli disporre la mandorla del nocciolo stesso mondata dalla pellicina. Adagiare le mezze pesche così preparate in un recipiente adatto, spolverizzarle con lo zucchero e spruzzarle con l'apricot brandy. Coprire la terrina e metterla nel freezer per un'oretta, prima di servire.
Questo invitante dessert sostituisce il gelato.



Pesche Melba alla Cerasella
Per 4 persone

4 porzioni di gelato alla vaniglia; 4 mezze pesche gialle sciroppate; 4 bicchierini di Cerasella Aurum; 100 g di panna montata.

Disporre nelle coppette individuali le porzioni di gelato di vaniglia coprendole con le mezze pesche rovesciate a mo' di cappello. Versare su ognuna un bicchierino di cerasella e decorare con la panna montata.
Mettere il composto in frigorifero per una mezz'ora, indi servire.
La panna può essere aggiunta all'ultimo momento.

È questa una simpatica variante del noto dessert inventato dal famoso Escoffier per la cantante lirica Nelly Melba verso la fine dell'Ottocento.

Polpette di Mele al Cognac
Per 4 persone

6 mele; 10 g di uva passa; 100 g di cedro candito, pinoli; 20 g circa di mostarda di Cremona; 3-4 uova; brandy; pangrattato, farina, burro.

Far cuocere le mele e passarle al setaccio. Metterle in una terrina e aggiungere l'uva passa, prima ammollata, il cedro candito, un pugno di pinoli e la mostarda. Se l'impasto risulta troppo molle, aggiungere un certo quantitativo di pangrattato per rassodarlo. Aggiungere infine tre o quattro uova e mescolare bene. Aggiungere anche due o tre bicchierini di brandy e lasciar riposare. Preparare delle polpettine, infarinarle leggermente e poi farle dorare al burro. Servire le polpettine, due per ogni commensale, in un ballon con il fondo coperto da un dito di cognac, nel vetro leggermente scaldato.

Zabaglione alla Piemontese
Per 6 persone

12 rossi d'uovo; 4 bicchieri di barbera; 200 g di zucchero; un pizzico di cannella in polvere.

Lavorare con frusta i tuorli e lo zucchero. Quando sono montati come una crema bianca, unire il vino e la cannella. Mettere a fuoco moderato, sempre frullando velocemente e appena la crema tenta di montare versarla nelle coppe e servire.

Indice analitico

D

E

F

G

N

O

P

Indice

Finito di stampare
nel mese di novembre 1981
presso Grafiche Milani, Segrate (Milano)